



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLİÇ BURGER

- 1 paket Piliç Burger
- 150 gr bezelye (haşlanmış)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 6 dilim cheddar peyniri
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
- 3 adet kiraz domates
- 1 adet domates (6 adet halka kesilmiş)
- 3 sap dereotu (yapraklanmış)

Isıtılmış yağda soğanları, karıştırarak 2-3 dak. soteleyin. Bezelyeleri katın karıştırmaya devam ederek orta ateşte 4-5 dak. daha soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın.

Hamburgerleri yağlanmış fırın tepsisine dizin, üzerlerine bezelyeleri paylaşırın, domates dilimleri ve cheddar peynirlerini yerleştirin, önceden ısıtılmış 190°C fırında peynirler eriyinceye kadar yaklaşık 10 dak. ısıtın kiraz domates ve dereotu yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

