BEZELYELİ PİLİÇ HAMBURGER

1 paket piliç hamburger
Tuz
1 su bardağı bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy soğan
6 dilim cheddar peyniri
3 adet kiraz domates
1 adet domates
3 sap dereotu

Isıtılmış yağda soğanları, karıştırarak 2-3 dakika soteleyin. Bezelyeleri katın. Karıştırmaya devam ederek orta ateşte 4-5 dakika daha soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın. Hamburgerleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine bezelyeleri paylaştırın. Domates dilimleri ve cheddar peynirlerini yerleştirin. Isıtılmış 190 derece fırında 10 dakika pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100769 • adı:Bezelyeli Piliç Hamburger • gönderen:turhan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:32