



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİ BURGER HASANPAŞA KÖFTE

1 paket hindi burger
200 gr sote edilmiş taze fasulye
4 dilim kızarmış tost ekmeği
400 g patates püresi
200 g domates sosu

Hindi burgerleri tavada veya fırında ısıtın. Kızarmış ekmeğin üzerine sotelenmiş taze fasulyeyi koyun. Köfteyi fasulyenin üzerine koyun ve püreyi sıkın. Domates sos ile servis edin.
