



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI HİNDİ BURGER

4 adet pınar hindi burger
4 adet hamburger ekmeđi
4 r kş mayonez
4 tat kş ketçap
1 adet domates (dilimlenmiř)
½ demet roka
1 adet beyaz sođan (ince dilimlenmiř)
100 g mantar (dilimlenmiř)
100 g mesclen salata (servisi için)

Pınar hindi burgerleri tavada veya ızgarada ısıtın. Mantarları ve soğanları tavada soteleyin. Ekmeđi tavada kızartın. Mayonez, ketçap, roka, domates, soğan, ve mantar ile hamburgeri hazırlayın. Mesclen salata ile servis edin.