



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BANVİT DANA BURGER

- 1 paket Banvit Dana Hamburger (donuk)
- 3 adet orta boy patates (haşlanmış, iri rendelenmiş)
- 5 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
- 3 adet adaçayı (ince kıyılmış)
- 4 çorba kaşığı eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 3 çorba kaşığı yoğurt (süzme)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 2 çorba kaşığı ketçap

Patatesi, taze soğanı, maydanozu, adaçayını ve peynirin yarısını harmanlayın.

Yoğurt ve hardalı çırpıp, patatesleri ekleyin ve hafifçe karıştırın.

Dana hamburgerleri, kutusundaki ısıtma önerilerinde belirtildiği gibi hazırlayın.

Hamburgerlerin üzerine patatesli karışımları paylaşın. Ketçap gezdirip, kalan peyniri serperek servis yapın.

