



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SOYA FASÜLYESİ BURGER

MALZEMELER

3 yemek kaşığı bitkisel yağ
1 küçük soğan (küçük doğranmış)
1 küçük boy tatlı yeşil biber (küçük doğranmış)
1 küçük kereviz (küçük rendelenmiş)
1 bardak iyice pişirilmiş soya fasülyesi
1 bardak pirinç
1/4 bardak un
Bir tutam tuz, karabiber ve susam
Yeteri kadar su

HAZIRLANIŞI

Küçük bir tavada yağı hafif ateşte kızdırılır. İçine soğan, yeşil biber ve kereviz eklenerek kavrulur. Sonra soya fasülyesi, pirinç ve un karıştırılır. Biraz su eklenir, iyice karıştırılır. Daha sonra tuz ve biber eklenip, karıştırıldıktan sonra kenara alınır. Karışım elimizde hamburger şekline getirilip susama iki yüzü de batırılır. Daha sonra teflon tencerede rengi altın rengine dönene kadar kızartılır, sonrasında hamburger ekmeğinin içinde istenilen şekilde süslenerek servis yapılır.