



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AİLE BOYU BURGER

Pınar Gurme Burger
Pınar İllaki Lokum Köfte
Büyük Boy Burger Ekmeği
Küçük Boy Burger Ekmeği
Pınar Gurme Burger Köftesi
Pınar Lokum Köfte
1 Adet Kabak
1 Adet Havuç
1 Adet Patlıcan
Roka
Sos İçin:
50 G Mayonez
1 Adet Kappa Biber
1 Adet Turşu

Kabak, havuç ve patlıcandan soyacak ile şeritler çıkartın.

Şeritleri tavada zeytinyağı ile birlikte arkalı önlü pişirin.

Aynı tavada köfteleri pişirin.

Sos için kapa ve biberi çok küçük küpler halinde doğrayın ve tüm malzemeyi karıştırın.

İkiye kestiğiniz ekmeklerin yüzeylerine sosu sürün ardından marul ve sebzeleri yerleştirin.

Üzerine köfteleri ekleyip servis edebilirsiniz.

