



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AVOKADOLU GURME BURGER

1 adet Pınar Gurme Burger  
1 çay kaşığı Pınar Tereyağı  
1 adet Pınar Burger Peyniri  
1 avokado, yumuşak  
3/4 su bardağı kırmızı lahanaya, ince doğranmış  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı balzamik sirke  
Tuz, karabiber  
Sandviç ekmeği

Avokadonun kabuklarını soyup blendırdan geçirin. Tuz ve karabiber serpin. Teflon bir tavada doğranmış lahanayı tereyağı ile birlikte 2-3 dakika soteleyin. Altını kapatıp balzamik sirkeyi ve toz şekerini serpin. Pınar Gurme Burger'i tavada pişirin. Sandviç ekmeklerini kızartın. Alt ve üst kapağına avokadoyu sürün. Lahanayı avokadonun üzerine yerleştirin. Pınar Gurme Burger'i koyun, burger peynirini yerleştirin. Kapağını kapatıp servis yapın.

