



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLİÇ HAMBURGER

1 paket piliç hamburger

Tuz

1 su bardağı bezelye

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet küçük boy soğan

6 dilim cheddar peyniri

3 adet kiraz domates

1 adet domates

3 sap dereotu

Isıtılmış yağda soğanları, karıştırarak 2-3 dakika soteleyin. Bezelyeleri katın. Karıştırmaya devam ederek orta ateşte 4-5 dakika daha soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın. Hamburgerleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine bezelyeleri paylaşırın. Domates dilimleri ve cheddar peynirlerini yerleştirin. Isıtılmış 190 derece fırında 10 dakika pişirin. Servis yapın.