



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BURGERLİ CROQUE MADAME

Pınar Gurme Burger  
Pınar Açbitir Hindi FÜme  
2 Dilim Tost Ekmeđi  
2 Yemek Kaşığı Tereyağı  
4 Dilim Kaşar Peyniri  
1 Yemek Kaşığı Un  
1 Bardak Süt  
1 Yemek Kaşığı Hardal  
2 Adet Yumurta  
4 Dilim Pınar Gurme Hindi FÜme

Önceden ısıtılmış tavaya burger köftelerini atıp paketin üzerinde yazdığı gibi pişirin ve kenara alın. Aynı tavaya 1 kaşık tereyağı ekleyin ve yumurtaı beyazı pişene kadar pişirin ve kenara alın. Bu sırada unu ve tereyağını kavurup rengi pembeleşince sütü yavaşça yedirip, hardalı ekleyin. Tamamen karışınca ocaktan alın. Ekmeđi sıcak tavaya koyun. Sırasıyla, 2 dilim Pınar Gurme Hindi FÜme, 1 adet Pınar Gurme Extra FÜme Burger köftesi, sostan 1 kaşık, 2 dilim kaşar peyniri ve en üstüne yumurtaı koyup frenk soğanı ile süsleyip servis edin.

