



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET BURGER

2 ince dövülmüş biftek
1 çorba kaşığı kekik
2 adet sandviç ekmeği
2 domates
2 salatalık
1 kırmızı soğan
4 çorba kaşığı labne
200 gram tulum peyniri
50 gram beyaz peynir

Öncelikle ince dövülmüş bifteği yağsız tavada az yağla iki yüzünü 3 dakika kadar pişirin. Üzerine bol kekik serpin ve bir kapak örtün 2 dakika dinlendirin. Daha sonra sandviç ekmeğini ikiye bölüp içlerine labne sürün. Dilimlenmiş domatesi, kırmızı soğanı ve salatalıkları içlerine sırayla yerleştirin. Peynirlerin üzerine pişirdiğiniz eti yerleştirip hazırlayın.