



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EXTRA BURGER

Malzeme:

- 2 adet hamburger köftesi
- 1 dilim dana jambon
- 2 dilim mozzarella peyniri
- 1 dilim domates
- 1 dilim soğan
- 1 adet kornişon turşu
- 1 çorba kaşığı soğan sosu
- 1 çorba kaşığı domates sosu
- 1 dilim hamburger ekmeđi
- 1 çorba kaşığı pesto sos
- 1 yaprak kıvırcık
- 100 gram parmak patates
- 15 gram hardal
- 15 gram Bizim Mutfak Mayonez
- 15 gram Bizim Mutfak Ketçap

Hamburger köftelerini yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Dana jambonu da kızartın. Hamburger ekmeklerinden birinin üzerine kıvırcık ve köftelerden birini yerleştirin. Üzerine sırasıyla jambon, soğan sos, domates sos, hamburger ekmeği, hamburger köftesi, mozzarella, soğan sos, domates sos, ızgara domates, soğan dilimi ve kornişon turşu koyun. Son hamburger diliminin iç tarafına pesto sos sürerek hamburgerin üzerini kapatın. Ketçap, mayonez, hardal ve parmak patates ile servis yapın.