



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ HAMBURGER

Çölyakla Yaşam Dergisi

- 150 gr kıyma (tuz, kimyon ve karabiber ile tatlandırılmış)
- 1 adet Glutensiz hamburger ekmeği
- 1 adet domates
- 1 adet turşu
- 1 yaprak marul
- 1 orta boy patates

Kıymaya hamburger köfte şeklini veriniz. Mangalda veya fırında pişiriniz, mangalda pişen etimiz daha lezzetli olacaktır. Hamburger ekmeğini ikiye bölün, marul, domates, turşu dilimleyip arasına yerleştirin ve köftemizde ilave edin. Yanında patates kızartması, isteğe bağlı soğan ile servis ediniz.

