



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA SEBZELİ ORGANİK BURGER

Organik Burger

Havuç

25 G Fesleğen

50 G Zeytinyağı

1 Diş Sarımsak

25 G Çam Fıstığı

Kabak

Domates

Kırmızı Lahana

Mayonez

Burger Ekmeği

Tuz

Karabiber

25 g taze fesleğen, 1 diş sarımsak, 25 g çam fıstığı, 50 g zeytinyağı ve tuzu rondodan geçirin.

Hazırladığınız karışımı 20 g mayonez ile karıştırın.

Zeytinyağlı tavada havuçları soteleyin.

Ayrı bir tavada zeytinyağı tuz ve karabiber ile ince dilimlediğiniz kabaklarınızı pişirin.

Pınar organik dana burger'i pişirme talimatlarına uygun şekilde pişirin.

Pestolu mayonezi burger ekmeğine sürün, sırasıyla kırmızı lahana, domates, pişmiş kabak ve köftenizi burger ekmeğinin üzerine dizin.

