



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA SEBZELİ VE MOZZARELLA PEYNİRLİ BURGER KÖFTE

1 paket pınar hindi burger köfte
1 adet taze kabak
1 adet patlıcan
4 adet kuşkonmaz (haşlanmış)
1 adet havuç
100 g egzotik yeşil salata
2 adet suda top mozzarella
8 adet kiraz domates
Sebzeleri marine etmek için:
½ demet taze fesleğen
100 ml zeytinyağı
4 çr kş balzamik sirkesi
1 tatlı kş taze çekilmiş karabiber
Tuz

Pınar hindi burger köfteleri tavada veya ızgarada ısıtın. Sebzeleri marinasyon malzemeleri ile harmanlayın. Iızgarada veya tavda sebzeleri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Mesclen salatalar ile birlikte, mozzarella peyniri ve hindi burgerleri tabakta kombine ederek servis edin. Üzerine sızma zeytinyağı ve ilave balzamik sirkesi uygulayabilirsiniz.