



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BURGER

1,5 bardak kabak rendesi
1 adet orta boy soğan
4 adet mantar
Yarım dolmalık biber
5 dilim kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı irmik ya da pirinç unu
Bitkisel yağ
Tuz
Pul biber

Rendelenmiş kabakları derin bir kâseye dökün, tuz ekleyin ve iyice karıştırın. Soğanı, biberi ve mantarları ince ince doğradıktan sonra yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra mikserden geçirerek püre kıvamına getirin. Kurutulmuş domatesleri doğrayın. Rendelenmiş kabak, sebze püresi ve domatesleri karıştırın. Unu ve irmiği de ekleyerek karıştırın. 30 dakika buzdolabında bekletin. Burgerlere şekil verdikten sonra orta ateşte kızartın.

