



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELİZE BURGER

Pınar İllaki Lokum Köfte
Pınar Burger Peyniri
2 Adet Soğan
1 Yemek Kaşığı Bal
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

Bir tavada tereyağı ve sıvı yağı ısıtın.

İnce ince kıyılmış soğanları ve balı ekleyerek karamelize edin.

Milföyleri merdane yardımı ile inceltin.

Karamelize soğanı, üzerine Pınar Lokum Köfte'yi ve burger peynirini ilave edin ve milföyü yuvarlak olacak şekilde kapatın.

200 derece fırında 15 dakika pişirin.

