



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE MANTAR VE SOĞANLI BURGER

Pınar Burger
3-4 Dilim Pınar Cheddar
1 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı
2 Adet Kuru Soğan
4-5 Adet Mantar
1 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker
Hamburger Ekmeği
Kıvırcık Marul
Domates
Turşu
Tuz

Tereyağını tavada eritip dilimlediğiniz mantarları ekleyin.

Mantarlar fazla suyunu çekince yarım ay şeklinde ince ince doğradığınız soğanları, sarımsak ve esmer şeker ekleyip soğanlar karamelize oluncaya kadar karıştırarak pişirin.

Pınar Köfte Burgerler'i tavada ya da ızgarada arkalı önlü pişirip üzerlerine pınar dilim cheddar ekleyip üzerine bir kapa kapatarak erimelerini sağlayın.

Hamburger ekmeğine sırasıyla karamelize soğan&mantarı, erimiş cheddarlı köfte burgeri, kıvırcık marulu, halka halka domatesi ve turşuyu da ekleyin.

