



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELİZE SOĞANLI CHEESEBURGER

Pınar Burger
Hamburger Ekmeđi
1 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı
1 Adet Sođan
1 Yemek Kaşığı Bal
Maydanoz
Pınar Ketçap
Kıvırcık
2 Dilim Pınar Burger Peyniri

Tereyağını eritin, ince ince doğradığınız soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun, bal ilave edin. Soğanları karamelize oluncaya kadar pişirmeye devam edin. Pınar Burger Köftesi'ni tavada arkalı önlü pişirin. Hamburger ekmeğinin içine sırasıyla ketçap, kıvırcık, burger köftesi, burger peyniri, burger köftesi, burger peyniri, karamelize soğan ve kıyılmış maydanozu ekleyip servis yapın.

