



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMPEYNİRLİ LEZİTA BURGER

4 adet burger ekmeđi
4 adet Lezita Burger
4 adet roka yaprađı
4 orba kaşığı ketçap
8 orba kaşığı krem peynir
2 orba kaşığı krema
Tuz, karabiber

Burger ekmeklerini enine ortadan ikiye kesin. Ketaba bir tutam karabiber ekleyip karıştırın. Krem peynire kremayı ilave edip karıştırın ve bu karışımı ekmeklerin alt diliminin üzerine kalınca bir kat halinde sürün. Lezita burgerleri tost makinesinde veya kızdırılmış çok az yağda veya yağsız tavada 5-6 dakika ısıtın.. Maşayla alıp peynir sürülmüş ekmeklerin üzerine yerleştirin. Üzerine birer dilim burger peyniri ve roka yaprağı yerleştirip bir kaşık kadar ketçap ekleyin. Ekmeđin üst dilimini üzerine kapatıp yanında kızarmış elma dilim patatesler ve taze yeşilliklerle birlikte servis yapın.

