



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ BURGER

500 g Haşlanmış Kuru Fasulye
¾ Su Bardağı Kuru Ekmek
1 Yumurta
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
Sarımsak
Karabiber
Tuz
5 Adet Hamburger Ekmeği
5 Marul Yaprağı
1 Orta Boy Domates
1 Orta Boy Soğan
Ketçap
Mayonez
Hardal

1 gece önceden ıslattığınız kuru fasulyeleri düdüklüde 15 dakika kadar pişirin. Haşlanmış kuru fasulyeleri blender yardımı ile iyice parçalayın. Parçalanmış ezilmiş fasulyelerin üzerine yumurta, kuru ekmek, karabiber, sarımsak, tuz ve zeytinyağını ekleyip yoğurun. Elde edilen harçtan hamburger ekmeği büyüklüğünde yassı köfteler oluşturup yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Köfteleri önceden ısıtılmış 200 derece fırında alt üst pembeleşene kadar 25 dakika kadar pişirin.

Burger ekmeklerinizin arasına köfte, marul domates ve soğanlardan birer dilim yerleştirin.

Dilerseniz damak zevkinize göre ketçap, mayonez ve hardalla zenginleştirebilirsiniz.

