



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEZİTA DUBLE BURGER

4 adet hamburger ekmeđi
8 adet Lezita Hamburger
2 adet iri domates
8 dilim burger peyniri veya edar
Özel Peynir Karışımı İçin
4 kaşığ labne peyniri
4 kaşığ
2 kaşığ mayonez
2 kaşığ tuzsuz lor peyniri
1 fiske karabiber
Servis İçin
Patates tava ve kızarmış soğan halkaları

Hamburger ekmeklerini ikiye kesip hazırlayın. Hamburgerleri yağsız olarak ızgara tavaasında her iki yüzünü de 4-5 dakika olmak üzere pişirin. Bir yanda patates tava hazırlayın ve patatesleri fritözde pişirin. Domatesleri yuvarlak dilimler halinde kesin. Peynirli karışımı hazırlamak için verilen malzemeyi bir kaba koyup atal yardımıyla çırparak karıştırın. Ekmeklerin iç yüzüne ince bir kat halinde peynirli karışımından sürüp bir parça marul yapağı yerleştirin. Üzerine Lezita hamburgerleri koyup sırasıyla bir dilim burger peyniri, bir kaşığ peynir sosu, marul yapağı, domates dilimi, burger peyniri ve Lezita hamburger köftesini yerleştirip ekmek dilimi ile kapatın. Yanında patates tava, ketçap ve soğan halkaları ile servis yapın.

