



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM HAMBURGER

Pınar İllaki Lokum Köfte
100 Gr Mantar
2 Yk Zeytinyağı
100 Ml Krema
1 Çay Kaşığı Hardal
6 Dilim Pınar Cheddar
6 Adet Pınar Lokum Köfte
2 Adet Hamburger Ekmeği
Ketçap
1 Adet Domates
Marul

Doğranmış mantarlar tavada yağ ile koyulaşınca kadar pişirilir.
Süt kreması eklenir. Hardal ve cheddar peyniri eklenir.
Peynirler eriyene kadar karıştırılır.
Pınar İllaki Lokum Köfteler pişirilir.
Hamburger ekmeğinin içine istendiği takdirde ketçap sürülür.
Köfteler yerleştirilir ve üzerine hazırlanmış olan cheddar sos konur.
İsteğe göre domates ve marul eklenerek servis edilir.

