



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR BURGER

500 gram mantar
1 soğan
2 diş sarımsak
1 yumurta
100 gram kaşar peyniri
1 çay bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı hardal
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Hamburger ekmeği

Mantarları ince ince kıyın. Üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı, yumurtayı, galeta ununu, hardalı ve baharatı ekleyip iyice yoğurun. Hamburger ekmeği büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında bir saat bekletin. Ardından 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Daha sonra kaşar peyniri dilimlerini üzerine yerleştirin, peynir eriyinceye kadar fırında tutun. Isıtığınız hamburger ekmeğinin üzerine fırından çıkardığınız köfteleri yerleştirin.