



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BURGER

500 gram mantar
1 yumurta
1 ay bardağı galeta unu
1 soğan
100 gram kaşar peyniri
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı hardal
Kekik, tuz, karabiber, kırmızı pul biber
Hamburger ekmekleri

Öncelikle mantarları ince bir şekilde kıyın ve bir kabın içine alıp üzerine rendelenmiş soğanı, kaşar peynirini küp küp doğrayıp ekleyin. Yumurta, sarımsağı, galeta ununu, hardalı ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Ekmeklerin büyüklüğünde köfteler hazırlayıp buzdolabında 1 saat bekletin. Köfteleri fırın tepsisine alıp 200 derecede 30 dakika pişirin. Daha sonra kaşar peynirini üzerine yerleştirin. 3 dakika daha pişirip peynirleri eritin. Kızarmış ve ısınmış hamburger ekmeklerinin üzerine pişirdiğiniz köfteleri de yerleştirip hazırlayın.