



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MORNEY SOSLU HİNDİ BURGERİ

1 paket pınar hindi burger  
2 adet sarı ve kırmızı renkli biber  
200 g taze fasulye  
2 çr kş zeytinyağı  
Tuz ve karabiber  
200 g orman mantarı  
400 ml morney sos  
Morney sos için:  
25 g tereyağı  
25 g un  
300 ml süt  
100 g krema  
50 g rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz ve müsgat cevizi  
½ demet ince doğranmış maydanoz

Pınar hindileri tavada veya ızgarada ısıtın. Sebzeleri uzun ince doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Aynı tavada mantarları soteleyin. Morney sosu hazırlamak için tereyağında unu kavurun ve sütü ilave edin. 8 dakika kaynatın ve diğer malzeme ile lezzetlendirin. Sos, sebze ve mantar ile servis edin.