



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE BURGER

Gurme Extra Dana Burger

Ekmek İçin;

2/3 Su Bardağı Su

1/4 Su Bardağı Süt

1 Yemek Kaşığı Şeker

1 Tatlı Kaşığı Instant Maya

Tuz

1 Adet Yumurta

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

3 Su Bardağı Un

Pancar

Marul

Salatalık

Olgunlaşmış Kaşar Peyniri

Avokado

Pancar su ile rondodan geçirin. Pancarlı suya maya ve şekeri ekleyip 5 dakika bekletin.

Daha sonra tüm malzemeyi yoğurun. 40 dakika mayalandırın. Beklemiş hamuru bezeler haline getirin ve 20 dakika daha bekletin.

En son üzerine susam çörekotu serpip 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Hamburger köftesini her bir yüzü 4,5-5 dakika olacak şekilde pişirin.

Ekmeğe mayonez sürün ardından marul avokado ve salatalık dilimlerini ekleyin.

Pişmiş hamburger köftesinin üzerine olgunlaşmış kaşar peyniri dilimlerini ekleyin ve 180 derece fırında peynir eriyene kadar fırınlayın. Turşu ile servis edilir.

