



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR DOLGULU VE PANE EDİLMİŞ MANTARLI HAMBURGER

THY Skylife

100 gr mısır nişastası
2 yumurta
150 gr ekmek kırıntısı
4 portobello mantarı, sapları çıkarılmış
1 yemek kaşığı biberiye yaprağı, kıyılmış
150 gr yumuşak peynir
4 hamburger ekmeği, ikiye bölünmüş
3 yemek kaşığı mayonez
1 marul, parçalanmış
2 domates, dilimlenmiş
Tatlı-acı Tay sosu
Tuz
Karabiber

Fırını 200 derecede ısıtın. Pişirme kâğıdını tepsiye serin. Bir kâsede mısır nişastasını, tuzu ve karabiberi karıştırın. Başka bir kâsede yumurtaları tuz ve karabiberle çirpin. Üçüncü bir kâseye ekmek kırıntılarını koyun ve biberiye, tuz ve karabiber ekleyin. Mantarları sırasıyla mısır nişastasına ve yumurtaya bulayıp fazlasını akıtın. Ardından ekmek kırıntısına batırıp eşit şekilde üstünü kaplayın. Mantarları tepsiye dizip ortalarına yumuşak peynir koyun. 15-20 dakika pişirin. Döküm tavayı önceden ısıtın ve hamburger ekmeklerini kızartın. Ekmeklerin alt dilimine mayonez sürün ve sırasıyla marulu, domates dilimlerini ve mantarları yerleştirin. Üstüne tatlı-acı sostan gezdirip üst dilimi yanında servis edin.

