



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR SEBZELİ HAMBURGER

4 adet Pınar Hamburger Köftesi
2 su bardağı ince doğranmış Brüksel lahanası
2 su bardağı ince doğranmış beyaz lahana
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1,5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı çörekotu
1 su bardağı Pınar Taze Kaşar
1 çorba kaşığı hardal
4 adet hamburger ekmeği
Tuz

Teflon tavaya zeytinyağı ve tüm sebzeleri koyun. Orta ateşte 5-7 dakika kavurun. Çörekotu ve tuz serpin. Hamburger köftelerini teflon bir tavada pişirin. Hamburger ekmeklerini kızartın. Alt ve üst kapaklarına çok az hardal sürün. Sırasıyla sebzelı karışımı ve hamburger köftesini yerleştirin. En üste teflon tavada erittiğiniz peyniri paylaştırın. Hamburger ekmeğinin üst kapağını kapatıp hemen servis yapın.

