



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİTADA HİNDİ BURGER

<https://onedio.com>

400 gr hindi kıyma  
1 su bardağı beyaz peynir  
1/2 su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı mercanköşk ya da kekik  
1 tatlı kaşığı İtalyan baharatı  
1 tatlı kaşığı kuru maydanoz  
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen  
1 tatlı kaşığı soğan tozu  
1/2 tatlı kaşığı sarımsak tozu  
Tuz  
Karabiber  
Pita ekmeği  
Domates  
Hardal  
Tahin  
Mayonez

Pita, domates, hardal, tahin ve mayonez dışındaki malzemeleri bir kasede iyice yoğurup köfteleri pişirin. Daha sonra hardal, tahin ve mayonezi karıştırın. Köftelerin üzerine domates ve sosu koyup pita içerisinde servis edin.

