



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZEBURGER

Malzeme:

250 gram yeşil mercimek

2 adet yumurta

2 adet soğan

3 çorba kaşığı konserve mısır

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 kase ufalanmış bayat ekmek içi

Tuz

Sosu İçin :

2 su bardağı süzme yoğurt

1 su bardağı Bizim Mutfak Mayonez

Tuz

pul biber

1/2 demet maydanoz

Yumurtaları ve mercimekleri ayrı tencerelerde haşlayın. Mercimek ve yumurtaları mutfak robotunda karıştırın. Çukur bir kaptaki rendelenmiş soğan ve tatlı mısırı mercimekli karışımla harmanlayın. Bayat ekmek içini ekleyip tekrar karıştırın ve buzdolabında dinlendirin. Sos için tüm malzemeyi karıştırın. Sebzeli karışımdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde şekillendirin. Tavada az yağla veya fırının ızgara bölümünde her iki tarafını çevirerek kızartın. Hamburger ekmeğini servis tabağına alın. Sebze köftesini üzerine yerleştirin, isteğe göre mevsim salatası ve mayonezli sosla servis yapın.