SEBZELİ BURGER

https://www.elele.com.tr

100 g mantar
1 adet küçük soğan
1 adet küçük kabak
1 adet havuç
25 g kaju fıstığı
2 su bardağı ufalanmış taze ekmek içi
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çift hamburger ekmeği
Tercihe göre Akdeniz yeşillikleri
1 tutam tuz ve çekilmiş tane karabiber
1 sap maydanoz
Şekil vermek için:
Yulaf ve un

Mantarları teflon tavada yağsız olarak, suyunu çekene kadar, yaklaşık 8-10 dakika kavurun. Belnder□da soğan, kabak, havuç ve fıstıkları iyice karışana kadar çekin. Karışıma mantar, ekmek içi, maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. Ellerinizi unlayarak 4 adet burger köftesi yapıp soğutun. Köfteleri çok az yağla teflon tavada veya sıcak fırın ızgarasında kızarana kadar pişirin. Pişirdiğiniz köfteleri yeşillik yaprakları ile birlikte hamburger ekmeklerinin içine yerleştirin. Yanında salatayla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:147835 • adı:Sebzeli Burger • gönderen:mahitap • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:14