



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON BURGER

1 adet kırmızı soğan
5-6 yaprak taze fesleğen
1 dilim somon fileto
1 çorba kaşığı acı sos
1 adet yumurta
Tuz, karabiber
Kızartmak için :
Bizim Ayçiçek Yağı

Soğan, fesleğen, tuz, karabiber ve somunu mutfak robotunda çekin. Acı sosu ve yumurta akını da ekleyip tekrar çekin. 4 eşit parçaya ayırıp köfte şekli verin. Yapışmaz yüzeyli tavada sıvıyağı kızdırıp köfteleri pişirin. Ekmek dilimlerinin arasına koyup karamelize soğan ve marulla servis yapın.

