



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOTE MANTAR VE KIRMIZI SOĞANLI HAMBURGER

Sıvı Yağ 2 kaşık
SuperFresh Dana Baba Burger 1 Adet
Kırmızı Soğan 1 Adet
Tuz Bir Tutam
Hamburger Ekmeği 1 Adet
Mantar 1 Kase
Kornişon Turşu 2 Adet
Marul 2 Yaprak
Hardal 1 Yemek Kaşığı

Bir tavaya sıvı yağı koyarak SuperFresh Dana Baba burgerleri pişirin.
Ardında soğanları halka şeklinde doğrayarak tuz ilave edip soteleyin. Sonra mantarları ilave edip sotelemeye devam edin.
Kornişon turşuyu ince doğrayarak bir kaptaki hardal ile karıştırın.
Hamburger ekmeğine marul yaprağını serin. Daha sonra üzerine sotelediğimiz soğanları ekleyin. Onun üzerine SuperFresh Dana Baba burgeri koyarak hardallı sosu sürün. Son olarak da mantarları koyarak ekmeğin üst kısmını kapatın.