



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK BURGER

<https://bakpilic.com.tr>

300 gr. tavuk göğsü  
Sıvı yağ  
1 adet soğan  
2 adet hamburger ekmeği  
2 yemek kaşığı galeta unu  
1 adet domates  
Tuz  
4 yaprak marul  
Karabiber  
Kornişon turşu  
Kori  
Ketchup  
Pane Harcı  
Mayonez

Tavuk göğsü ve soğanı robottan geçirin. Bu karışımın içine galeta unu ile baharatları ekleyin ve yoğurun. Hazırlanan karışımı 30dk. buzdolabında bekletin. Soğuduktan sonra 2 parçaya ayırın ve su yardımıyla yuvarlayarak yassı köfteler haline getirin. Bu köfteleri pane harcına bulayarak sıvıyağda kızartın. Hamburger ekmeğinin içine sırasıyla marul, domates, turşu, köfte ve tekrar marul koyun. Ketchup ve mayonezle servis edin.

