



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK ŞİNİTZEL BURGER

1 paket şinitzel  
Hamburger ekmeği  
Domates dilimi  
Kaşar peyniri dilim  
Ketçap  
Mayonez  
Marul

2 adet şinitzel tavuk etimizin iki tarafını 2 dk. ısıtıyoruz. Bu arada hamburger ekmeğinin içine yıkanmış marul yaprağını ve sonra pişen şinitzel tavuk etimizin bir tanesini yerleştiriyoruz. Araya domates dilimi ve kaşar peyniri dilimini yerleştirip istediğimiz soslardan sıkıp ikinci kat şinitzel etimizi yerleştiriyoruz. Hamburger ekmeğimizin en üst katını kapatıp yanında ayran ile servis yapıyoruz.

