



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEGAN POWER MANTAR BURGER VE RELİSH SOS

Planty Power Burger

Hamburger Ekmeđi

Roka

4 Adet Mantar

5 Ml Zeytinyađı

Tuz

Karabiber

1 Adet Sođan

Relish Sos:

30 G Mayonez

15 G Ketçap

2 Yemek Kaşığı Doğranmış Sođan

2 Yemek Kaşığı Doğranmış Turřu

1 Yemek Kaşığı Sirke

Tuz

Karabiber

Yanı İçin:

10 Adet Baby Patates

1 Adet Havuç

5 Adet Brüksel Lahanası

Biberiye

1 Diř Sarımsak

Zeytinyađı

Tuz

Karabiber

Baby patatesleri ve lahanayı ikiye bölün.

Havuçları da irice doğrayıp, zeytinyağı, tuz karabiber ve biberiye ile harmanlayın.

Sarımsakları da kabaca doğrayıp ilave edin.

180 derece fırında 20 dakika pişirin.

Relish sos için, doğranmış turşu, doğranmış soğan, sirke, mayonez ve ketçabı karıştırın.

Mantarları ince ince doğrayın ve zeytinyağında soteleyin.

Baharatını ekleyip ocaktan alın.

Burger köftesini ambalajın üzerine yazan talimatlara göre piřirin.

Ekmeđe relish sosunu sürüp roka, domates ve köfteyi ekleyin.

Son olarak kavrulmuş mantarı ve karamelize soğanı ekleyip patates ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173838 • adı:Vegan Power Mantar Burger ve Relish Sos • gönderen:Gül • indirme tarihi:28.04.2025 - 06:35