



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEGAN POWER RANCH BURGER

Planty Power Burger
Hamburger Ekmeđi
Marul
Domates
1 Adet Sođan
20 G Buđday Niřastası
Ayçiçek Yađı
Vegan Ranch Sos İçin;
Bir Tutam Dereotu
2 Çay Kaşığı Sarımsak Tozu
2 Çay Kaşığı Sođan Tozu
50 Ml Limon Suyu
70 G Tahin
50 Ml Su
Tuz
Karabiber

Sođanları olabildiđince ince formda halka halka kesin.
İki peçete arasında nemini alın.
Daha sonra nişasta ve tuza bulayıp derin ve kızgın yağda kızartın.
Kızarmış soğanları kenara alın.
Sos için tüm malzemeyi robota alın.
Homojen kıvama gelince kenara alabilirsiniz.
Burger köftesini piřirme talimatlarına uygun řekilde piřirin.
Ekmeđin iki yüzüne de sosu ekleyip üzerine marul domates ve köfteyi ilave edin.
Köftenin üzerine çıtır soğanları ekleyip servis edebilirsiniz.

