



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN BURGER

<https://www.elele.com.tr>

1 patlıcan-1 cm. kalınlığında dilimler halinde kesilmiş
1-2 adet domates, kalın dilimlenmiş
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
8 büyük kahverengi mantar
4 adet sandviç yapılabilecek ekmeğ
1 avokado-püre halinde
Roka yaprakları
Acı biberli mayonez için:
250 ml. mayonez
10 ml. acı biber salçası
Damak zevkinize göre limon suyu

Patlıcan dilimlerinin her iki tarafına da zeytinyağı sürün. Izgara tavada veya önceden ısıtılmış bir fırının ızgarasının altında her iki tarafı kahverengileşinceye kadar pişirin. Domates dilimlerini zeytinyağında kızartın ve tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Daha sonra mantarları ekleyin ve pişene kadar kızartın. Acı biber mayonezi için verilen malzemeleri karıştırıp sosu hazırlayın. Sevdiğiniz bir çeşit ekmeği ikiye bölün. İçine roka yapraklarını, ezilmiş avokadoyu, patlıcan ve domates dilimlerini, mantarları koyun. Son olarak iç malzemenin üzerine hazırladığınız mayonezi sürün.

