



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PİLİÇ BURGER

2 paket Banvit Burger
6 adet yumurta
6 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
6 çay kaşığı pul kırmızıbiber
6 küçük dilim domates
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Burgerlerin ortasına bir yumurta alacak kadar (çay bardağı veya keskin bir bıçak ile) boşluk açıp birer yüzlerini teflon tavada çok az yağ ile kızartın. Kalan yağ ile ayrı bir teflon tavayı yağlayın ve burgerleri kızarmış yüzü üste gelecek şekilde sıralayın.

Domates dilimlerini burgerlerin boşluğuna yerleştirip, üzerlerine ikinci burgerleri koyun ve boşluklara yumurtaları kırın.

Üzerlerine kırmızıbiber serpip kapak ile kapayın, 2 dak sonra ateşten alın.

Her birine 1 çorba kaşığı nane serpin.

Kapağı kapalı olarak 1 dak dinlendirip servis yapın.

