

# Halloumi Portobello Burger

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~470 kcal

Açılış 6/10

Halloumi portobello burger, 1 zgarı mantar ve k1zartı hellimi limonlu yoğurt sosla birleştiren doyurucu vejetaryen burgerdir.

## Malzemeler

### Köfte için

- 4 adet Portobello mantar
- 300 gr Hellim peyniri
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz

### Sos için

- 0.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

### Servis için

- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 1 su bardağı Roka
- 1 adet Domates

## Yapılış

1. Portobello mantarların saplarını çıkarıp yıkayın.
2. Hellimi kalın dilimler halinde kesin.
3. Süzme yoğurt, limon kabuğu ve limon suyunu karıştırın.
4. Mantarları zeytinyağı ve kekikle ovup tavada her yüzü 4 dakika pişirin.
5. Hellim dilimlerini kızartmada her yüzü 2 dakika kızartın.
6. Ekmekleri 15 dakika limonlu yoğurt sürün.
7. Mantar, hellim, roka ve domatesle burgerleri kurup hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Portobellolar pişirmeden önce tuzlamak fazla suyunun tavada birikmesini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Roka, domates ve fırınlı patatesle servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Susam