BABALAR GÜNÜ BURGERLERİ

Hamburger Ekmeği için:
4,5 Su Bardağı Un (450g)
1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)
1,5 Su Bardağı Su (300ml)
1/2 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (50ml)
1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
2 Çay Kaşığı Tuz
İçi için:
400g Kıyma
1 Çay Kaşığı Kimyon
1-2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Yemek Kaşığı Tuz
Çıtır Tavuk:
2 Parça Tavuk Göğüs Eti
1 Büyük Yumurta (çırpılmış)
2-3 Yemek Kaşığı Sade Kahvaltılık Mısır Gevreği
1 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
2-3 Yemek Kaşığı Buğday Unu
3-4 Yemek Kaşığı Pakmaya Galeta Unu
Tuz ve Karabiber
Süsleme için:
Ev Yapımı Ketçap
Süzme Yogurt Ve Hardal Sosu
1 Adet Domates
Salatalık Turşuları
Dilim Cheddar Peyniri

Burger ekmekleri için, Fırınınızı önceden 240°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası ve diğer malzemeleri ilave edin.
Karışımı yoğurarak, kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin.Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 40 dakika bekletin.
Mayalanan Hamuru 2 dakika daha yoğurduktan sonra, 6 parçaya bölüp yuvarlayın.
Parçaları bir tepsi üzerine dizin ve üzerlerine bastırarak her birine disk şekli verin.
Şekil verdiğiniz ekmek hamurlarını tekrar mayalanmaları için oda sıcaklığında 1 saat daha bekletin.
240°C'lik önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.
Ekmekler pişerken, bir karıştırma kabına tüm köfte malzemesini alın ve 4-5 dakika yoğurarak hazırlayın.
Hazırladığınız harca hamburger köfteleri şeklini verip, çok az yağlanmış teflon tava veya ızgarada pişirin.
Tavuk göğüs etlerini, ince şeritler halinde doğrayın, bir kasede un, yumurta, mısır nişastası, gevreği, tuz, karabiber ve galeta ununa bulayıp, kızgın ayçiçek yağında kızartın. Havlu peçete üzerinde soğutun.
Soğuyan hamburger ekmeklerini ortadan ikiye kesin, ev yapımı ketçap sürüp, köfteleri yerleştirin, üzerine peyniri ardından yogurt ve hardallı sosu, domates ve turşuları ilave ederek, burgerleri servis edin.
Çıtır tavukları, birer yemek kaşığı hardal ve bal ile soslayıp, yeşillik ve domates ile birlikte hamburger ekmeklerine aktarın, en üste cheddar peyniri ekleyin. Köfteli ve çıtır tavuklu burgerleriniz servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:121335 • adı:Babalar Günü Burgerleri • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:46