



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGER ETİ NASIL YAPILIR?

<https://www.sultanel.com>

Her şeyden önce Burger etinin yağlı bir şekilde hazırlanması gerektiğini bilmeliyiz. Burger eti hazırlarken yağsız kıyma seçmek Burger etinin kurummasına ve lezzetinin kaçmasına sebep olur. En iyi Burger kıyması, dananın döş kısmından çıkmaktadır. Döş kısmından yağlı olarak çekilen kıyma, tek seferde iri olarak çekilmelidir. Sonuçta bu köftenin, diğerlerinden bir farkı olacaktır.

Burger eti hazırlanırken aşırı yoğurmaktan kaçınılmalıdır. Gerekli baharatlar ile buluşturulan et, birkaç küçük karıştırma hareketiyle harmanlanır ve pişime hazırlanır. Eğer dilerseniz bu aşamada kıymaya rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğan da ekleyebilirsiniz. Son olarak karabiber ve tuzu da eklenen Burger eti, bir avuç kadar (takriben 200 gram) ayrılarak el yardımıyla şekillendirilir ve biraz dinlendirildikten sonra önceden ısıtılmış ve hafifçe yağlanmış döküm tavaya alınır. Buradan sonra et tıpkı köfte pişirir gibi pişirilmelidir. Burger etini mangalda yapmak daha iyi sonuçlar vermektedir.

Burger etinin diğer tarafını pişirmek için çevirirken sakın çatal kullanmayın. Çatal değen et dağılıbilir, lezzetini ve şeklini yitirebilir. Bu nedenle etinizi maşa ya da ısıpatula yardımıyla çevirmelisiniz.

Piştirdikten emin olduğunuz Burger etini, ateşten alın. Burger etine lezzetini veren dış etkenlerden en önemlisi seçtiğiniz ekmektir. Ekmek, Burger etinin yanında farklı bir lezzet olarak ön plana çıkmamalıdır. Bu nedenle hafif ekmekleri tercih etmelisiniz. Burger için özel olarak üretilmiş ekmekler işinizi görecektir. Susamlı ve fesleğenli ekmekler bu iş için idealdir. Bu ekmekler hem Burger etinin yanında ön plana çıkmaz hem de gizliden gizliye etinize lezzet verir.

Burger hazırlarken etin yanında domates, marul, turşu ve cheddar peyniri kullanabilirsiniz. Sos olarak da Ranch sos, Barbekü sosu ve Hardal tercih edebilirsiniz. Ketçap ve mayonez ise Burger etinin olmazsa olmazlarıdır. Menüyü zenginleştirmek isterseniz patates kızartması en iyi tercih olacaktır.

