



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESEBURGER EKMEK

7 su bardağı un
1 şişe maden suyu
3 adet yumurta
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
50 gram taze yaş maya
Çeyrek su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kilo yağsız kıyma
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
Tuz
Karabiber
250 gram dilimlenmiş cheddar peyniri
Ketçap
Hardal
Üzeri için:
Kavrulmuş susam
1 adet yumurta

Derin bir kaseye taze mayayı ufalayın. Üzerine sodayı ekleyin ve 5 dakika bekletin. Ardından eritilmiş tereyağını, yumurtaları, şeker ve tuzu ilave edip karıştırın. Sonra unu ekleyin. Yapışkan bir hamur haline getirene kadar karıştırıp yoğurun ve sonra da bir bezle üzerini örtüp 2 saat kabarmasını bekleyin. Bir tavada yağı kızdırın ve küp kesilmiş soğanları bir süre kavurun. Üzerine kıyma, biraz tuz ve biber ekledikten sonra kıymayı da kavurun. Bir tezgaha un serpip dinlenen hamuru koyun, hamuru ikiye kesip ilk parçayı da merdaneyle açın. Hamuru fırın tepsisinin altına yayın, üzerine hazırladığınız kıymayı koyup hardal, ketçap sıkın ve cheddar peynirini dizin. Diğer hamuru da açıp karışımın üzerini kapatın. Üstüne yumurta sürüp, kavrulmuş susam serpiştirin. 180 derece fırında 30 dakika kadar kontrol ederek pişirin.

