



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SOĞANLI BURGER

<https://www.bim.com.tr>

1 kırmızı soğan
3 çorba kaşığı Efsane un
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı Destan toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı Destan toz acı biber
1 çay kaşığı Rafine sofraya tuz
Sole ay çiçek yağı 3 adet
Ekmecik hamburger ekmeği
1 tatlı kaşığı Pervin tereyağı
4 adet Mutfağım hamburger köftesi
4 dilim Aknaz cheddar
2 adet Fıçı salatalık turşusu
4 tatlı kaşığı Bol bol barbekü sos
4 tatlı kaşığı Bol bol sarımsaklı mayonez
2 yaprak kıvırcık marul
Mutfağım kızarmış patates

Bulamaç sos için, 1 tatlı kaşığı toz acı biber, 3 çorba kaşığı un, 1 çay kaşığı tuz ve yarım su bardağı suyu tüm malzemeler bir araya gelinceye kadar karıştırın.

1 kırmızı soğanı kalın yarım piyazlık doğrayın ve hazırladığınız karışıma batırıp kızgın ayçiçek yağında altın sarısı rengi alana dek kızartın.

Kat kat burger için, 3 hamburger ekmeğini yanlamasına ikiye kesin.

Ardından bir ekmeğin tabanını ve üst hafif tıraşlayın. Bu parçalar hamburgerinizin ara katı olacak.

Geniş tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağını ekleyip ısıtın. Ardından ekmekleri bu yağda hafif renk alacak şekilde kızartın.

Aynı tavaya hamburger köftelerini yerleştirin ve kızartın.

Köfteyi çevirdikten sonra üzerine her bir köfte için 2 dilim cheddar peynirini yerleştirin ve tavının üzerini kapak ile kapatıp eritin.

Bu sırada hamburger ekmeklerinin tabanına 4 tatlı kaşığı barbekü sos sürün.

Sos sürdüğünüz tabana 2 yaprak kıvırcık, ince dilimlenmiş 2 adet salatalık turşusu ve 1 köfteyi üzerine yerleştirin.

Ardından üzerini tıraşladığınız hamburger ekmeğini ara katman olarak yerleştirin ve üzerine sarımsaklı mayonez sürün.

Mayonezin üzerine diğer hamburger köftesini ve kızarttığınız çitir soğanları yerleştirin.

Son olarak hamburger ekmeğine barbekü sos sürüp hamburgerinizi kapatın.

Kızarttığınız çitir soğanlar, patates kızartması ve bol bol soslar ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:173130 • adı:Çıtır Soğanlı Burger • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 02:58