EV YAPIMI HAMBURGER

Köftesi için
100 gram az yağlı dana kıyma
1 çay bardağı çekilmiş bayat ekmek içi
1 adet küçük kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
Hamburger ekmeği için:
2 su bardağı bizim mutfak un
Yarım su bardağı HALKSÜT
Çeyrek su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım paket instant maya
1 yemek kaşığı halk sıvıyağ
Ekstra Malzemeler
Marul domates kornişon turşu

Hamburger ekmeklerini hazırlamak için yoğurma kabına un, maya, toz şeker ve tuzu ekleyin. Ortasını havuz gibi açın. Ilık su, HALKSÜT ve zeytinyağını ekleyip yoğurun. Ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar un ekleyebilirsiniz. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Üzerini kapatıp, mayalanması için 30 dakika bekletin. Bu sırada hamburger köftelerini hazırlayabilirsiniz. Yoğurma kabına kıyma, ekmek ve baharatları ekleyin. Soğanı rendeleyip, kıymaya ekleyin. En son tuzunu ilave edip, iyice yoğurun. Harçtan parçalar koparıp yassı köfte şekli verin. Dinlenmesi için köfteleri buzdolabına kaldırın. Mayalanmış hamuru yassı biçimde açın. Üzerine susam serpin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve ekmekleri dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar ekmekleri pişirin. Dinlenmiş köfteleri dolaptan çıkarın. Teflon tavaya hiç yağ koymadan kızdırın. Köfteleri önlü arkalı pişirin. Domates, kıvırcık ve kornişon turşuyu doğrayın. Ekmekler ve köfteler hazır olduğunda üst üste dizin.