



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EVDE HAMBURGER

Oktay Usta

hamburger ekmeği için:
5 su bardağı un
1 paket yaşmaya
2 orba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı süt
yarım çay bardağı sıvıyağ
ılık su
köftesi için:
400 gr. kıyma
1 soğan
1 yumurta
1 tutam maydonoz
tuz
karabiber
garnitürü için:
5 patates
domates
kıvırcık
mayonoz
ketçap

Hamburger ekmeği için; karıştırma kabına 5 su bardağı unu alın. zerine maya tozşeker, tuz, süt, sıvıyağ ekleyin ve alabildiği kadar ılık su ile hamuru yoğurun. Hazırlanan hamuru 7 bezeye bln ve 30 dk. kadar tepsi mayası gelinceye kadar dinlendirin. Daha sonra üzerine yumurta sarısı ve susam serpererek pişirin. Diğer taraftan köftesi için; kıymayı, rendelenmiş soğanı, yumurtanın akını, maydanoz, tuz ve baharatı bir kaba alıp yoğurun. köfteler hazır olunca yağda kızartın. Bu arada orta boy patatesleri güzelce yıkadıktan sonra kabuklarını soymadan yuvarlak dilimleyerek önce buharda yarı kıvamda pişirin. Daha sonra da yağda kızartın. Hamburger ekmeği, köfte ve patatesler hazırlanınca ekmekleri ikiye ayırın, içine köfte kıvırcık, domates koyun üzerine ketçap ve mayonez sıkarak ekmeğin diğer yarısını üzerine kapatın. Yanında önce haşlanmış sonra kızartılmış patateslerle servis yapın.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 13.10.2023