



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBAGU

www.asyagurme.com

- 400 Gram Dana Kıyma
- 1 Adet Yumurta (Büyük Boy)
- 2 Yemek Kaşığı Süt
-  /3 Su Bardağı Japon Ekmek Kırıntısı (Panko), (yaklaşık 20 gram)
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tutam Taze  ekilmiş Karabiber
- 1  ay Kaşığı Muskat Rendesini
- 1 Yemek Kaşığı Ay  ek Yağı, Hamburger köftesini kızartmak için
- 1  ay Bardağı Su
- 1 Adet Soğan, (yaklaşık 190 gram) Küçük küpler halinde kesilmiş
- 1 Yemek Kaşığı Ay  ek Yağı, Soğanları sotelemek için
-  /2  ay Kaşığı Tuz
- 1 Tutam Taze  ekilmiş Karabiber
- Sosu için:
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 3 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 3 Yemek Kaşığı Ketçap
- 3 Yemek Kaşığı Worcestershire Sos
- 3 Yemek Kaşığı Su

1 yemek kaşığı ay  ek yağını küçük bir tavada ısıtın. Küçük küpler halinde kesilmiş (ince kıyılmış) soğanları ilave edin ve orta dereceli ateşte ara sıra karıştırarak yaklaşık 5-10 dakika soteleyin. Yumuşayan soğanları bir kaseye aktarın ve üzerine 1/2 çay kaşığı tuz ile taze çekilmiş karabiber serpiştirip, soğumaya bırakın. Büyük bir karıştırma kabına oda sıcaklığına gelen soğanları ve dana kıymayı ilave edip, güzelce karıştırın. Ardından yumurta, süt, panko, tuz, karabiber ve muskat rendesini de ilave edip, kıyma yapışkan bir kıvama gelene dek tüm malzemeleri iyice yoğurun.

Hazırladığınız köfte karışımını 4 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı önce elinizde yuvarlayın, ardından içindeki havayı almak için 5 kez olmak üzere bir elinizden diğerine atın. Yuvarladığınız köfteleri bir tabağa yerleştirin ve üzerini streç film ile kapatıp, yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin.

Geniş bir tavada ay  ek yağını ısıtın. Isınan yağa köfteleri yerleştirin ve dikkatlice iki parmağınızla ortalarına bastırıp, hafif  ukurlaştırın. Orta dereceli ateşte bir tarafını 5 dakika kadar kızarttıktan sonra köftelerin diğer tarafını çevirin ve 1 çay bardağı suyu ilave edip, ocağın altını kısın. Tavanın kapağını kapatıp, 5 dakika daha pişirdikten sonra ocağın altını tekrar açın ve tavada kalan suyu çektirin. Pişen köfteleri bir tabağa alın ve ocağın altını kapatın.

Sosu hazırlamak için bir kasede nar ekşisi, ketçap, worcestershire sos ve suyu çırparak karıştırın. Köfteleri pişirdiğiniz tavayı orta dereceli ateşte tekrardan ısıtın ve hazırladığınız sos karışımı ile birlikte 1 yemek kaşığı tereyağını ilave edip, karıştırın. Sosun kıvamı yoğunlaşana dek yaklaşık 10 dakika kaynatın.

Son olarak hamburger köftelerinin üzerine hazırladığınız sosu gezdirin ve yanında sade pilav veya sotelenmiş sebzeler ile servis edin.

