HAMBURGER KÖFTESİ

https://www.sabah.com.tr/

500 gr. dana kıyma (Bir defa çektirilmiş ve döş kısmından)
2 tatlı kaşığı toz hardal
2 tatlı kaşığı pekmez
2.5 tatlı kaşığı galeta unu
2 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığından az karabiber
Tuz
3 diş rendelenmiş sarımsak

Bütün malzemeyi bir kapta karıştırıyoruz, ancak fazla yoğurmuyoruz. Buzdolabında dinlenmeye bırakıyoruz. Hamburger köftesi şekli verip döküm ızgarada yüksek ateşte mühürleyerek pişiriyoruz.

Not: Cengizhan'nın oğlu Kubilay Han Moskova'yı fethettiğinde, Ruslar Moğollar'dan öğrendikleri bu yemeğe Tatar Bifteği adını vermişler. O zamanlar at etiyle yapılırmış. Ruslar'la ticaret yapan Almanlar 1600'lü yıllarda hamburger köftesini ülkelerine götürmüşler ve 1800'lü yıllarda ise Amerika'ya göç ederken hamburger kültürünü de yanlarına almışlardır. Birinci Dünya Savaşı sonrasında İngilizcedeki Almanca kelimeleri ayıklamak isteyen Amerikalılar hamburgerin ismini Salisbury Bifteği olarak değiştirmek istedilerse de başarılı olamamışlar ve hamburger, Hamburg usulü pişen köftenin, yuvarlak sandwich ekmeği arasındaki sunumuyla Hamburglulara ait olmaya devam etmiş.

© lezzetler.com tarif no:164993 • adı:Hamburger Köftesi • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:15