



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER

4,5 su bardağı un
1 paket Pakmaya Instant Maya (10g)
1 tatlı kaşığı tuz
1 fincan toz şeker
1,5 su bardağı su
1/2 fincan ayçiçek yağı
İç Malzemesi :
350g kıyma
1/2 demet maydanoz
1 adet rendelenmiş soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3 dilim bayat ekmek
Süsleme Malzemesi:
100g dilimlenmiş salatalık turşusu
Marul yaprakları

Pakmaya, un ve diğer malzemeleri karıştırın. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örterek 40 dakika kabartın. Hamuru 2 dakika daha yoğurup, gazını çıkartın. Altı parçaya bölüp yuvarlayın. Parçaları bir tepsi üzerine dizin ve üzerlerine bastırarak herbirine disk şekli verin. Üzerlerini örtüp 1 saat daha bekletin. 240°C'lik önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. İç malzemeleri bir kap içerisinde yoğurun ve karışımı altı parçaya ayırın. Avucunuzla ezerek her birini disk haline getirin. Soğuyan hamburger ekmeklerini ortasından ikiye ayırarak marul yaprağı, köfte ve turşuları içlerine yerleştirin. Mayonez ve ketçap sıkarak ekmekleri kapatın. Sıcak servis yapın.

