



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

<https://acunn.com>

Köftesi için:

650 gr dana döş kıyma (Tek çekim)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

1 tatlı kaşığı hardal

Ekmeği için:

1 çay bardağı ılık su (100 ml)

1 çay bardağı ılık süt

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı yoğurt

Yarım paket yaş maya

1 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Bir yumurta akı

1 dolu yemek kaşığı yumuşak tereyağı

3-3, 5 su bardağı un (kontrolü ekleyin) (200 ml)

Ekmeğin için: Maya, şeker, ılık su ve süt uygun bir kaba alınır ve maya eriyene kadar karıştırılır.

Sıvı yağ, yumurta akı, yoğurt ve tuz eklenir. Unu azar azar ekleyip güzel yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

En son aşamda oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı ilave edip hamura yedirin.

Kabın üzerini streçleyip 1 saat mayalandırın.

Maya süresinden sonra hamurun fazla havasını yavaşça yoğurarak alın. 9 eşit beze elde edin ve elinizle

yuvarlayarak fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı dizin.

Üzerini tekrar örtüp 20 dakika tepside mayalandırın. Mayalanan bezelerin üstüne fazla bastırmadan fırçayla su sürüp susam serpin.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.

Kuru olmayan, içi sulu yalnızca etin lezzetini alabilmek için; anne köftesinden farklı hazırlanır hamburger köftesi.

Uygun bir kaba kıyma, tuz, karabiberi ve hardalı alın. fazla yoğurmadan bütün malzemeleri özeleştirin.

Kıymadan 9 parça ayırıp elinizle top şekli verin ve her bir parçaya yuvarlak yassı şekil verin. (ellerinizi hafif ıslatarak şekillendirebilir veya büyük bir kavanoz kapağı kullanabilirsiniz)

Köftelerin üzeri kapatılır ve 30 dakika buzdolabında dinlendirilir.

Teflon ızgara tava veya yapışmaz bir tava ocağa alınır ve ısıtılır.

Tava ısındığında yağ ilavesi yapmadan köfte tavada kızartılır. (baş parmağınızla orta kısmına bastırarak düz, toparlanamayan bir köfte elde bilirsiniz.)

Arzuya göre köfte üzerinde bir dilim peynir eritebilirsiniz. Hamburger ekmeğin iç kısımlarını tavada ısıtıp istediğiniz garnitür kullanarak hamburgerleri hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:153331 • ad:Hamburger • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.05.2025 - 20:05