



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMBURGER

Ekmeği için:

1,5 su bardağı ılık su

4 yemek kaşığı erimiş tereyağı

3 yemek kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

1 paket yaş maya

Un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam

Köftesi için:

500 gram kıyma

1 çay bardağı galeta unu

1 yumurta

1 soğan

2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Kimyon

Ev yapımı hamburger için önce hamuru yoğurmak gerekiyor. Un haricindeki malzemelerin tamamı yoğurma kabına koyulur ve karıştırarak mayanın erimesi sağlanır. Elde edilen mayalı karışım üzerine azar azar un ilave edilerek güzelce yoğrulur ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamurun üzeri örtülür ve mayalanması için ılık bir ortamda bekletilir. Mayalanan hamur eşit büyüklükte 10 parçaya ayrılıp beze yapılır. Şekillendirilen bezeler fırın tepsisine dizilir ve üzerlerine elle bastırarak yassılanır. Tepsi mayası için yarım saat bekletilir ve son olarak üzerlerine yumurta sarısı sürülüp susam serpiştirilir. Önceden ısıtılmış 180° fırında, üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilen hamburger ekmeği fırından alınır ve oda ısısında soğumaya bırakılır. Köfte harcı için gerekli olan kıyma derin bir kap içerisine alınır. Kıymanın üzerine soğan ile sarımsak rendelenir ve galeta unu, yumurta, tuz ve baharatlar eklenip güzelce yoğrulur. Yoğrulan köfte harcından parçalar kopartılıp yuvarlak yassı Őekil verilir ve Şekillendirilen köfteler buzdolabına kaldırılarak yarım saat dinlendirilir. Dinlendirilen köfteler daha sonra çok az yağ içerisinde arkalı önlü çevrilerek pişirilir. Soğuyan hamburger ekmekleri, bıçak yardımı ile enlemesine ortadan ikiye bölünür. Ekmeğin arasına marul, domates, turşu, köfte, arzuya bağlı olarak ketçap ve mayonez koyulur. Hazırlanan evde hamburger, patates kızartması eşliğinde servise sunulur.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 20.10.2022

© lezzetler.com tarif no:166231 • adı:Hamburger • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:40