



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMBURGER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamburger köftesi:

500 g az yağlı kıyma

0,5 adet kuru soğan (orta boy)

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

Hamburger ekmeği:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

3,5 - 4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı toz şeker

40 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı su

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı susam

Hamburger için:

Kaşar peyniri

Cheddar peyniri

Marul yaprakları

Domates

Kornişon turşusu

Halka şeklinde doğranmış soğan

Kıymayı derin bir kaba alın ve eliniz ile bastırarak yayın. Soğanı mutfak robotunda öğütün veya rendeleyin, mutfak bezi içine alın ve sıkarak suyunu kıymanın üzerine akıtın, elinizle yayın. Sarımsağı havanda dövün ve kıymanın üzerine sürün. Su, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip 10-15 dakika yoğurun. 5 eşit parçaya bölün ve her birini 10 cm çapında daire şekline getirin. Buzdolabına alın ve 3-4 saat dinlendirin.

2 tatlı kaşığı aktif mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin. Unu derin bir kaba eleyip üzerine beklettiğiniz mayayı ekleyin. Tuz, toz şeker, tereyağı, ılık süt ve suyu ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru çok fazla yoğurmadan 5 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı elinizle dıştan alta doğru üzeri pürüzsüz bir yuvarlak olacak şekilde şekillendirin, pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın ve üzerlerine bastırın. Üzerini kapatıp 20-25 dakika daha mayalandırın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp üzerine bir bez örtün ve soğumaya bırakın.

Yağsız tavayı orta ateşte kızdırıp köfteleri arkalı önlü pişirin. Ekmekleri ortadan ikiye kesin. Arzuya göre iç kısımlarını ısıtın. Aralarına köfte ve diğer malzemeleri koyarak bekletmeden servis yapın.

