



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAMBURGER

<https://www.haberturk.com>

Köfte için:

700 gram tek çekim dana döş kıyma

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı pekmez (isteğe göre)

Cheddar peyniri

Hamburger ekmeği için:

3 veya 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleme yapalım)

1 çay bardağı ılık süt (100 ml)

1 çay bardağı ılık su

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı yoğurt

Yarım paket yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı yumuşamış tereyağı

1 yumurta akı (sarısu üzerine sürülecek)

Susam

Hamburger sosu için:

3 yemek kaşığı mayonez

1 yemek kaşığı hardal

1 buçuk yemek kaşığı ketçap

1 çay kaşığı elma sirkesi

1 tane küp küp doğranmış kornişon turşu

Tuz

Karabiber

Karamelize soğan için:

3 tane orta boy soğan

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı şeker

1 yemek kaşığı sirke

Tuz

Maya, ılık su, şeker ve sütü karıştırma kabına alalım. Maya eriyene kadar güzelce karıştıralım. Üzerine sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve yoğurdu ekleyelim.

Unumuzu kontrollü bir şekilde ekleyerek yumuşak bir kıvam elde edelim. Oda sıcaklığında yumuşamış 1 kaşık tereyağını ekleyelim. Hamura güzelce yedirelim ve yoğuralım.

Kabımızın üzerini streçleyip oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat bekletelim. Mayalanma süresi dolunca elimizle hamurun havasını yavaş yavaş alalım.

Hamurdan 7 eşit şekilde beze yapalım. Yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine bezeleri eşit aralıklarla yerleştirelim. Tepsinin üzerini örtüp 20 dakika tepsi mayası yapalım. Mayalanan bezelerin üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısını sürüp susam serpelim.

180 derece önceden ısıtılmış fırında alt ve üstü kızarana kadar pişirelim.

Kornişon turşuyu küp küp doğrayalım. Sos malzemelerini bir kaba alıp iyice karıştıralım.

Turşuyu ekleyelim ve buzdolabında dinlenmeye bırakalım.

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayalım. Sıvı yağ döktüğümüz tavaya soğanları alalım. Kısık- orta ateşte karıştırma işlemini yaparak pişirelim.

Soğanlar sararıp yumuşayınca şeker ve sirkeyi ilave ederek karıştırmaya devam edelim. Tavanın altını hafif açalım ve soğanlar karamel rengine dönene kadar 5 dakika daha pişirelim. Tuzu ekleyip ocaktan alalım.

Kıymadan 7 parça alalım ve elimizle yuvarlak şekil verelim. (Elinizi ıslatabilir veya kavanoz kapağıyla şekil verebilirsiniz.)

Şekil verilen köftelerin üzerini kapatıp yarım saat buzdolabında dinlenmeye bırakalım.

Yapışmaz tava ocağa alınır ve ısıtılır. Tava ısındığında köfteler direkt tavaya koyulur, kızartılmaya başlanır.

(Köfteler kızarıırken baş parmağınızla ortasını bastırabilirsiniz. Böylece toplanmayan köfte elde edebilirsiniz.)

Köfte üzerine cheddar peynir koyularak üzeri kapakla kapatılır. Hamburger ekmeğinin iç kısmını tavada ısıtılır.

Hazırlanan hamburger sosu ekmeğin alt tabanına sürelim.

Sosun üzerine marul ve dilim domates koyalım. Pişen köftemizi ekleyelim ve üzerine karamelize soğanları

ekleyelim ekmeği kapatalım. Dilediđiniz bařka garnitürler var ise siz de ilave edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:180712 • adı:Hamburger • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 15:35