



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISLAK HAMBURGER (İSTANBUL)

Hamburger İçin:

- 400 gram orta yağlı dana kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan (robotta çekilmiş)
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- 6 adet hamburger ekmeği

Sosu için:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 diş sarımsak
- 1,5 su bardağı domates püresi
- 3 yemek kaşığı ketçap
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber (silme)
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker (arzuya göre)

Hamburger köftesi için karıştırma kabında 400 gr orta yağlı dana kıyma, 1 adet robottan geçirilmiş soğan, 1 adet yumurta ,2 yemek kaşığı galeta unu, 1 çay kaşığı tuz ve yarım çay kaşığı karabiberle birlikte iyice yoğurun.

Üzerini kapatıp köfte harcını yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Dinlenen köfte harcından eşit parçalar alıp hamburger ekmeğininiz büyüklüğünde köfteler hazırlayın.

3 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte 3 diş sarımsağı 2 dakika kadar kavurun.

1,5 su bardağı domates püresi, 3 yemek kaşığı ketçap, 1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve 1 su bardağı suyu da tencereye ilave edip sosu güzelce kaynatın. Sosunuz yeterince şekerli değilse 1 tatlı kaşığı kadar şeker de ilave edebilirsiniz.

Sos pişerken köfteleri de ısıtılmış tavada arkalı önlü pişirin.

Sos piştikten sonra ekmeğin iç kısımlarını sosa batırın ve buhar aparatı koyduğunuz tencereye yerleştirip köfteyle birleştirin.

Kalan sosu fırça yardımıyla hamburger ekmeğine yedirin. Üzerlerini fırın kağıdıyla kapatıp yumuşayana kadar; yaklaşık 6 dakika pişirin.

Piştirdikten sonra sıcak olarak servis edin.



