



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK HAMBURGER (İSTANBUL)

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

- 4 adet hamburger ekmeđi
- 4 adet hamburger köftesi (isteğe göre hazır ya da ev yapımı)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası (isteğe bağlı)
- 1 su bardađı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Bir tavada tereyağı ve sıvı yağ ısıtın.

Ezilmiş sarımsağı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Domates ve biber salçasını ekleyin, 1-2 dakika kavurun.

Su ve baharatları ekleyin, karışımı kaynayana kadar orta ateşte pişirin. Sosunuz hazır.

Köftelerinizi dilediğiniz şekilde hazırlayın veya hazır köfte kullanıyorsanız tavada ya da ızgarada pişirin.

Hamburger ekmeklerinin iç kısımlarını hazırladığınız sosla iyice kaplayın.

Ekmeklerin arasına pişmiş köfteleri yerleştirin.

Hazırladığınız hamburgerleri sosun üzerine koyup birkaç dakika kısık ateşte ıslanmaları için bekletin. Ekmeklerin yumuşayıp iyice sosu çekmesini sağlayın.

Sıcak servis yapın, yanında turşu veya patates kızartmasıyla sunabilirsiniz.

Not: Islak hamburger, İstanbul'un Taksim semtinde ortaya çıkan ve ülke genelinde oldukça popülerleşen bir sokak lezzetidir. Islak hamburgerin, İtalyan mutfağındaki "sloppy joe" ve Amerikan hamburger kültürüyle benzerlikleri bulunsa da, benzersiz sosu ve buharla yumuşatılan ekmeğiyle kendine özgü bir kimliği vardır. Sosu genellikle bol domates salçası, sarımsak, ve baharat içerir; bu da onu daha Türk damak zevkine uygun hale getirir. Baharat ve sarımsak, ona karakteristik lezzetini veren unsurlardır.



