



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK HAMBURGER

<https://acunn.com>

200 gram dana döş eti
1 adet orta boy kuru soğan
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
1/4 çay kaşığı kimyon (arzuya göre)
4 adet hamburger ekmeği
Sosu için:
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet orta boy domates (etli ve sulu)
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ketçap (arzuya göre)
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber

Domates sosunu hazırlamak için; uç kısımlarını alıp ortadan ikiye kestiğiniz domatesleri rendenin ince kısmıyla rendeleyin. Sarımsakları oldukça küçük küpler halinde kesin, arzuya göre rendeleyin.

Zeytinyağını geniş bir tavada kızdırın. Sarımsakları ekleyip çevirin. Rendelenmiş domatesleri katıp orta ateşte kavurmaya başlayın. Ketçap ve domates salçasıyla kıvamını ayarlayın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Suyunu çekene kadar pişirme işlemini sürdürün.

Hamburger köftelerini hazırlamak için; kuru soğan ve sarımsakları rendenin ince tarafıyla rendeleyin.

Hafif yağlı dana döş etini cam bir karıştırma kabına alın. Rendelenmiş kuru soğan-sarımsak, yumurta, galeta unu, tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve arzuya göre ekleyeceğiniz kimyon ilavesiyle yoğurmaya başlayın.

Özleşip toparlanan köfte harcını dört eşit parçaya bölün. Avuç içinizde yuvarlayıp üzerine bastırarak hamburger köftesi şekli verin. Orta kısımlarına hafifçe bastırıp çukurlar oluşturun.

Hazırladığınız hamburger köftelerini önceden kızdırdığınız yanmaz ve yapışmaz tabanlı, döküm tabanlı tavada ters yüz ederek kızartın.

Fırında kısa süre ısıttığınız hamburger ekmeğini suyunu çeken domates sosu batırıp çıkartın. Sosu çektiklerinden emin olun. Orta kısımlarına kızarmış köfteleri yerleştirin.

Köfteleri kızarttığınız tavaya üzerini ıslattığınız yağlı kağıt serin. Hamburgerleri üzerine dizin. Kapağı kapalı tavada, kısık ateşte yaklaşık 5 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Not: Hamburger köftesini çok fazla yoğurmamaya özen gösterin. Hazırladığınız köfte harcını, buzdolabının normal kısmında 15 dakika bekletin. Köfte harcını hazırlarken baharatları ölçülü bir şekilde kullanın.

Hazırladığınız köfteleri hafif sulu kalacak şekilde ızgarada pişirin. Hamburgerin içini marul, ketçap, barbekü sos gibi malzemelerle zenginleştirebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:152619 • adl:Islak Hamburger • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:58