



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISLAK HAMBURGER

Ekme Hamuru için:

1,5 su bardağı ılık su

4 yemek kaşığı erimiş tereyağı

3 yemek kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

1 paket yaş maya

Un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam

Köftesi için:

200 gram dana döş eti

1 adet orta boy kuru soğan

1 adet yumurta

1 diş sarımsak

2 çorba kaşığı galeta unu

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Yarımdan az çay kaşığı kimyon

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

1/4 çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı tuz

İlk olarak hamurunu yapmaya başlayın. Hamuru fırına verdikten sonra sos ve köftesini hazırlayın. Evde hamburger ekmeği yapmak için gerekli olan un haricindeki malzemelerin tamamı yoğurma kabına koyulur ve karıştırarak mayanın erimesi sağlanır. Elde edilen mayalı karışım üzerine azar azar un ilave edilerek güzelce yoğrulur ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir.

Yoğrulan hamurun üzeri örtülür ve mayalanması için ılık bir ortamda bekletilir. Mayalanan hamur eşit büyüklükte 10 parçaya ayrılıp beze yapılır. Şekillendirilen bezeler fırın tepsinde dizilir ve üzerlerine elle bastırarak yassılanır. Tepsi mayası için yarım saat bekletilir ve son olarak üzerlerine yumurta sarısı sürülüp susam serpiştirilir.

Önceden ısıtılmış 180° fırında, üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir. Pişirilen hamburger ekmeği fırından alınır ve oda ısısında soğumaya bırakılır.

Domates sosu için, uç kısımlarını alıp ortadan ikiye kestiğiniz domatesleri rendenin ince kısmıyla rendeleyin.

Sarımsakları 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:152701 • adl:Islak Hamburger • g6nderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 04:40