



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK HAMBURGER

Hamburger ekmeđi

Köftesi İçin:

500 gr. kıyma

1 adet yumurta

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı karabiber

1 diş sarımsak

Yarım su bardağı galeta unu

Sosu İçin:

5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

2 tutam dağ kekiğı

2 su bardağı domates sosu

2 yemek kaşığı ketçap

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker (isteğe bağı)

İlk olarak hamburgerimizin köftesini hazırlayalım. Bunun için uygun bir kap içerisine kıymamızı, soğanımızı, tuzumuzu, kimyonumuzu, karabiberimizi, sarımsağıımızı ve galeta unumuzu alarak güzel bir şekilde yoğuralım. Burada kullanacağınız soğanları minik minik doğrayabileceğiniz gibi rendeleyebilirsiniz de.

Daha sonra üzerini streçleyelim ve dinlenmesi için buzdolabına kaldıralım.

Bu sırada sos tenceresine sırayla sos malzemelerimizi ekleyerek karıştıralım ve pişirelim. Bunun için öncelikle tenceremize zeytinyağını alarak kızdıralım. Yağımız kızdıktan sonra sarımsağıımızı ekleyelim ve kavuralım.

Domates salçasını da ilave ederek eriyene kadar karıştıralım. Ardından dağ kekiğini ekleyelim ve karıştırmaya devam edelim.

Domates sosunu, ketçabı, karabiberi ve tuzu da ilave edip karıştıralım. Sosumuz hazır.

Diğer taraftan köfteleri şekillendirmeye geçelim. Köfte harcımızdan mandalina büyüklüğünde bir parça koparalım ve elimizde yuvarlayıp, avuç içimizle bastırarak köfte şeklini verelim. Köfteler pişerken küçüleceğı için isteğe bağı olarak köftenizi hamburger ekmeğinden biraz büyük olacak şekilde yapabilirsiniz. Bu ölçülerle ben 8 adet ıslak hamburger köftesi elde ettim.

Köftelerimizi pişirmek için uygun bir tavanın içerisine sıvı yağı alalım.

Yağ kızınca köftelerimizi tavaya alalım. Arkalı- önlü güzel bir şekilde kızartalım.

Köftelerimiz pişince pişirme kağıdımızdan 2 tane çıkaralım ve elimizle buruşturarak su dolu bir kap içerisine alalım, güzelce ıslatalım.

Islanan pişirme kağıtlarımızı açarak hamburgerlerimizi pişireceğimiz kabın tabanına yerleştirelim.

Hamburger ekmeğimizin alt kısmını hazırladığımız sosa güzel iyice bulayarak tencereye yerleştirelim.

Ekmeğimizin üzerine köftelerimizi yerleştirelim, ekmeğimizin üst kısmını da sosa bulayarak köftenin üzerine kapatalım. Kalan sosu ekmeğimizin üzerine gezdirelim.

Tencerenin kapağını kapatalım ve 10 dakika kadar hamburgerlerimizi pişirelim.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 10.07.2024