



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK HAMBURGER

Hamburger ekmeđi
Köfte harcı için;
500 gr dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarımsak
Yarım su bardağı galeta unu
Sosu için;
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı hazır domates salçası
2 tutam kekik
300 gr domates sosu
BİRER çay kaşığı karabiber ve tuz
Köfteleri pişirmek için;
Sıvı yağ

Öncelikle derin bir kaba, sırayla malzemeleri ilave ederek köfte harcını hazırlayın. Malzemeleri eklerken baharatları en sona bırakın.
Güzelce yoğurduğunuz kıymanın üzerini hava almayacak şekilde streçleyerek buzdolabında dinlenmeye bırakın. Köfte harcı dinlenirken tencerede zeytinyağıyla sarımsakları kavurun. Domates salçasını da ekleyerek kavurmaya devam edin. Sonrasında domates sosunu, baharatları ve son olarak tuzu da ilave edin, pişirin. Sosu bir kenara aldıktan sonra dinlenmeye bıraktığınız köftelere şekil vermeye başlayın ve köftelerinizi pişirme tavasına alın.
Bu esnada köfteleri pişireceğiniz yağın kızgın olması gerekmektedir. Kızdırdığınız yağda köfteleri kurutmayacak şekilde önlü-arkalı pişirin.
Köftelerin pişirme işlemini tamamladıktan sonra, 2 adet fırın kağıdını buruşturarak su dolu bir kaseğin içerisinde iyice ıslatın.
Islak kağıtları açarak hamburgerlerin pişirmesini yapacağınız tencerenin tabanına serin.
Hamburger ekmeklerinin alt bölümlerini hazırladığınız sosu bulayarak tencereye alın.
Köfteleri ekmeklerin üzerine yerleştirin ve aynı işlemi ekmeklerin üst bölümlerine de uygulayarak, köftelerin üzerine eşit şekilde yerleştirin.
Kalan sosu da tencerede gezdirin ve tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin.
4-5 dakika kadar soğumasını bekleyerek, isterseniz yanında patates kızartmasıyla beraber servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:166287 • adi:Islak Hamburger • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.05.2025 - 06:25