



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK HAMBURGER

Köfte İçin:

500 gram dana kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta

Sos İçin:

2 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş ezilmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz ve karabiber

Hamburgerler İçin:

6 adet hamburger ekmeği

Bir karıştırma kabında dana kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, kimyon, karabiber, tuz, galeta unu ve yumurtayı iyice karıştırın.

Harcı güzelce yoğurduktan sonra, karışımdan eşit büyüklükte köfteler yapın.

Hazırladığınız köfteleri buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve ezilmiş sarımsakları ekleyin. Sarımsaklar hafifçe kızarana kadar kavurun.

Domates salçasını ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.

Su, toz şeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Sos kaynamaya başlayana kadar karıştırın ve kısık ateşte 10-15 dakika pişirin.

Dinlenen köfteleri ızgarada, tavada veya fırında pişirin. Her iki tarafı da iyice pişene kadar yaklaşık 5-6 dakika pişirin.

Pişen köfteleri hamburger ekmeklerinin içine yerleştirin.

Hazırladığınız domates sosunu hamburgerlerin üzerine dökün ve iyice ıslatın.

Islak hamburgerlerin üzerine tekrar ekmek kapaklarını yerleştirin.

Hamburgerleri geniş bir tepsiye yerleştirin ve üzerlerine tekrar sos gezdirin.

Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Bu işlem, ekmeklerin sosu iyice emmesini ve ıslak hamburgerlerin tam kıvamında olmasını sağlayacaktır.

