



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPALI HAMBURGER

Ekmeği için;
1 su bardağı süt
1 tepeleme yemek kaşığı kuru maya
1,5 yemek kaşığı toz şeker
4,5 su bardağı un
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Hamburger Köftesi için;
600 gram dana döş kıyma
2 yemek kaşığı domates sosu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
İç harcı için;
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet soğan
1 tutam tuz
Cheddar peyniri
Üzeri için;
Yumurta sarısı
Beyaz susam

Ekmeği için bardağa içerisine süt, kuru maya ve toz şekerini koyup karıştırın.

5 - 6 dakika mayanın aktive olması için üzeri kapalı bekleyin.

Ayrı bir karıştırma kabının içerisine unu ilave edin ve ortasını açın.

Ortasını açtığınız unun içerisine hazırladığınız ön maya, ayçiçek yağı, yoğurt ve yumurtayı ilave edip bir çatal yardımıyla karıştırın.

Kenarlardan tuz ilave edin ve pürüzsüz bir hale gelene kadar yoğurun.

Aynı karıştırma kabına yaklaşık 1 yemek kaşığı kadar zeytinyağı döküp yayın hamuru içine koyun ve streç filmle iyice kapatıp 1 saat mayalandırın.

Hamur mayalanınca yoğurarak havasını alın ve 6 adet hamburger ekmeği parçasına bölün.

Kıymayı bir karıştırma kabının içerisine domates sosu, tuz ve karabiber ilave edip iyice yoğurun.

Köfte harcınız hazır olduğunda 6 eşit parçaya bölün ve hamburger köftesi şekli verin.

Tavanızı ocağa alın ve ısıtın.

Köfteleri tavada arkalı önlü pişirin.

Tavanızı ocağa alın ve zeytinyağı ilave edip iyice ısıtın.

İçerisine soğanları ekleyin ve pembeleşene kadar pişirin.

Tuz ilave edip karamelize olması için pişirmeye devam edin.

Ardından soğanları bir tabağa çıkartın.

Cheddar peynirini rendeleysin. Ekmeğ hamurunu tezgaha alın ve bir tatlı tabağı büyüklüğünde elinizle açın.

Açtığınız hamurun ortasına rendelenmiş cheddar peyniri, karamelize soğan ve pişirdiğiniz köfteyi koyun.

Hazırladığınız hamburgerleri fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpiştirin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 18 - 20 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:175267 • adı:Kapalı Hamburger • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 04:21