



KIYMALI EV EKMEKLİ HAMBURGER

<https://www.posta.com.tr>

Hamur için:

4,5 su bardağı un

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 çay bardağı tereyağı

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı toz maya

1 tatlı kaşığı toz şeker

İçi için:

3 çorba kaşığı sıvı yağ

300 gr. kıyma

1 tatlı kaşığı domates salçası

2 adet domates

1 adet kuru soğan

2 adet çarliston biber

3 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 su bardağı doğranmış turşu

Ilık süt, toz şeker ve mayayı karıştırın. Hacmi iki katına çıkana kadar oda ısısında bekletin. Diğer hamur malzemeleri ve mayalı karışımı birleştirin. Yoğurduktan sonra oda ısısında 2 saat dinlendirin. Yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 derecede ısıtılmış fırında, kabarıp ve altın rengini alıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra ikiye bölün, iç malzemesini, rendelenmiş kaşar peynirini ve turşuyu paylaşarak servis yapın.

İçi için, sıvı yağda, küp doğranmış soğanları kavurun. Doğranmış domates, biber, sarımsak ve salçayı ekleyerek soteleyin. Kıymayı ilave edip suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Baharatları ekleyerek karıştırın.



