



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUT KÖFTELİ VEGAN BURGER

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

Nohut köftesi için:

2 su bardağı haşlanmış nohut  
1 adet kuru soğan (orta boy)  
2 diş sarımsak  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 - 2 çay kaşığı tuz  
1,5 demet ince doğranmış maydanoz  
3 - 3,5 yemek kaşığı galeta unu

Burger ekmeği:

2,5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

2 yemek kaşığı su  
1 yemek kaşığı üzüm pekmezi  
1 tatlı kaşığı susam

Çıtır patatesler için:

2 adet patates (orta boy)  
2 su bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz

Dolgu için:

1 adet domates  
4 adet kornişon turşusu

Haşlanmış nohutları mutfak robotuna alın. Soğanı iri parçalar halinde kesip üzerine ekleyin. Sarımsak, hamur kabartma tozu, kimyon, karabiber ve tuzu ilave edin. Mutfak robotunda püre haline gelinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika öğütün. İhtiyaç halinde 3-4 yemek kaşığı su ilave edebilirsiniz. Üzerine maydanozu ekleyin ve kısa bir süre daha karıştırın. Hazırladığınız karışımı derin bir kaba alın, üzerine galeta ununu ekleyin ve eliniz ile toparlayarak galeta ununu püreye karıştırın. 4 eşit parçaya bölün ve her birine 10 cm çapında burger köftesi şekli verin. Poşet veya streç filme sarıp buzdolabında bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya, tuz ve toz şekeri ekleyip kaşık ile karıştırın. Ilık suyu ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kalıptan alın. Kabin içini 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile yağlayıp hamuru tekrar koyun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru yoğurmadan hafif unlanmış tezgaha alın. Hamurun kenar kısımlarını ortada birleşecek şekilde üzerine doğru 4-5 kez katlayın. Üzerine hafifçe bastırarak yayın ve aynı şekilde tekrar katlayın. Kaba geri alın, üzerini kapatın ve 20-25 dakika daha bekletin.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve yoğurmadan 4 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı üzeri pürüzsüz olacak şekilde yuvarlayın ve pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Üzerlerini bir mutfak bezi ile kapatın ve 15 dakika bekletin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Su ve pekmezi bir kaba alın ve karıştırın. Mayalanan hamurların üzerine fırça ile sürün, susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve tel üzerine alın. Üzerlerini bez ile kapatıp soğumaya bırakın.

Patatesleri rendeleyin ve soğuk su ile 3-4 kez yıkayın. Havlu kağıt üzerine alın ve iyice kurulayın. Sıvı yağı derin bir tencere veya tavaya alın ve orta ateşte ısınması için bekletin. Rende patatesleri kızgın yağın içerisine atın ve pembeleşinceye kadar kızartın. Yağdan süzerek çıkarın ve üzerlerine tuz serpin.

Yapışmaz yüzeyli tavayı az miktarda sıvı yağ ile yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hazırladığınız nohut köfteleri dikkatlice tavaya alın ve kızarıncaya kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Dikkatlice çevirin ve 5 dakika daha pişirin.

Soğuyan ekmeği ortadan ikiye kesin. Arzuya göre iç kısımlarını ısıtın. Aralarına köfte ve diğer malzemeleri koyarak bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169345 • adi:Nohut Köfteli Vegan Burger • gönderen:Gül • indirme tarihi:30.03.2025 - 13:12