



## RAW HAMBURGER

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

Köfte için:

1 adet havuç

1/2 adet kırmızı kapy biber

50 g ceviz içi

50 g badem

40 g kiraz domates

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

Hamuru için:

100 g keten tohumu

1 adet kabak

1/2 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

2 g tane karabiber

2 g tuz

Hamurun hazırlanışı: Tüm malzemeleri blender yardımı ile çekerek pizza tabanı şeklinde yağlı kağıdın üzerine serip, 40 °C fırında 24 saat kurutun.

Köftenin hazırlanışı: Tüm malzemeleri blender yardımı ile çekin ve hamburger köftesi şekli verin. Kurutucu fırınlarda 45 °C ısıda 24 saat kurutun ve hamburger hamurunun üzerinde servis edin.

