



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞÜSLÜ HAMBURGER

4 su bardağı un
yarım paket yaşmaya
1 su bardağı süt
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
Köftesi için:
1 demet maydonoz
2 bütün tavuk göysü
1 tane yumurta
1 tane soğan
Tuz
Karabiber
Üzerine; 1 tane yumurta sarısı
Arası için patlıcan sosu
Domates sosu karışık yeşilik

Hamur malzemeleri karıştırılır ve iyice yoğurulur mayalanmaya bırakılır mayalanınca küçük toplar kopararak toplar yapılır topların üstünde bastırılır ve üzerine yumurta sarısı ve susam dökülür fırına 180 derecede atılır köftesinin harcı için tavuk gösünü ve maydanozu kıyma makinesinden geçirilir kıyma haline getirilir içine 1 yumurta kırılır 1 tane soğan doğranılır tuz karabiber galete unu eklenir iyice yoğurulur köfteler daha sonra kızgın yağda kızartılarak pişirdiler fırından çıkan hamburgerler üstünden yuvarlak şekilde kesilir üstüne patlıcan sosu ile yapılmış domates suyu konular onun üstüne köfteler onun üstüne domates maydonoz konularak kapağı kapatılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023