



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİFTİK BURGER

- 4 adet Banvit Izgara Tava
- 3 çorba kaşığı pekmez
- 2 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı su
- Hamburger ekmeği için;
- 5 su bardağı un (530 gr)
- Çeyrek su bardağı su (50 ml)
- $\frac{3}{4}$  su bardağı süt (150 ml)
- 2 adet yumurta
- 2 tepeleme çorba kaşığı tereyağı (75 gr)
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 dolu tatlı kaşığı tuz
- Susam
- 2 adet salatalık
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 avuç roka
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 çorba kaşığı BBQ sos

Bir tepsiye 4 adet Banvit ızgara tavayı ekleyin. Üzerlerine 3 çorba kaşığı pekmez, 2 çorba kaşığı sirke, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarımsak püresini, 1 çay kaşığı tuzu ekleyip iyice karıştırın. Dödüklü tavayı ocağa alın ve tavukları tavaya ekleyin. Tavuklar kahverengi oluncaya kadar arkalı önlü 5'er dakika pişirin. En son tepside kalan sosu ve 1 su bardağı suyu dödüklüye ekleyin. Dödüklünün kapağını kapatın ve 2 ayarında 20 dakika pişirin. 20 dakika sonunda tavukları bir kaşık yardımı ile karıştırarak tel tel ayrılmasını sağlayın. Dödüklü kullanmak istemezseniz aynı sonuca kapağı kapalı bir tencerede 40-45 dakikada ulaşabilirsiniz.

Hamburger ekmeği için; ilk olarak bir kaptaki  $\frac{3}{4}$  su bardağı (150 ml) sütü, çeyrek su bardağı (50 ml) sıcak suyu, 1 paket instant mayayı (10 gr) ve 3 çorba kaşığı şekeri ekleyip karıştırın ve karışımı yaklaşık 5-6 dakika kenarda bekletin. Sütün soğuk ve suyun sıcak olması karışımı ılıştıracak ve maya için mükemmel sıcaklığı hazırlayacaktır. 5 su bardağı (530 gr) unun içerisinde 1 dolu tatlı kaşığı tuzu ekleyip karıştırın.

2 yumurtayı ve 2 çorba kaşığı suyu çirpin ve yaklaşık 2 çorba kaşığı kadarını hamurların üzerine sürmek için kenara ayırın. Ardından mayalı karışımını ve su-yumurta karışımını una ekleyip tüm malzemeler bir araya ve hamur kıvamına gelinceye kadar ayaklı mikserde hamur yoğurma kancası ile yoğurun. El mikseriyle de yoğurmak isterseniz aynı uç ile yoğurabilirsiniz.

Hamur kıvama gelince içerisinde 75 gr yaklaşık 2 tepeleme çorba kaşığı oda sıcaklığındaki tereyağını küçük parçalar halinde yavaş yavaş ekleyin. Yağ eklemek biraz sancılı olabiliyor. Makineniz yoksa hamuru tezgaha yayıp içerisinde yağı yayabilir ve katlayıp yoğurabilirsiniz. Hamur toparlandığında, kâsenin içine koyup mayalanması için yaklaşık 1 saat üstüne nemli bir bez kapatıp mayalamaya bırakın.

1 saatin sonunda hamuru tezgaha alın ve nazikçe biraz söndürün. Her biri yaklaşık 120 gr olacak şekilde 8 eşit parçaya bölüp çok bastırmadan yuvarlayın ve tepsiye yerleştirin. Bu aşamada hamur bezelerinin birbirine yakın olmadığından emin olun aksi takdirde ekmekler pişerken birbirine yapışabilir. Bezelerin üzerine elinizin ayasıyla biraz bastırın ki ekmekler biraz da kenara doğru yayılsın ve güzel eşit kabarsın. Tepsiye dizdikten sonra üzerine nemli bir bez ya da başka bir tepsiyle örtüp 45 dakika 1 saat daha mayalamaya bırakın. Burada önemli olan üstüne kapattığınız nemli bezin veya tepsinin bezeler kabardıkça yapışmaması.

Tepside mayalarken evin ısısına göre değişkenlik göstereceği için 30 dakikadan sonra kontrollü ilerleyin. Ekmek fazla mayalanıp sönebilir. Elinizle hafifçe bastırduğunuzda hamur önce çöküp tekrar şişmeli. Birden sönüyorsa fazla mayalanmış demektir.

İkinci mayalamanın sonunda bezelerin üzerine fırçayla ayırdığınız yumurta ve su karışımını sürün isterseniz susam da serpin.

Önceden ısıtılmış, 200 derecede alt üst ve fansız çalışan fırında 10 dakika pişirin. 10 dakikanın sonunda fırını 175 dereceye düşürüp 7-8 dakika daha pişirince nefis hamburger ekmekleriniz hazır.

Hamburger ekmeklerini döküm tavaya bastırın ve hafif kızarmış olmasını sağlayın. Ekmeğin alt tabanına BBQ sos sürün ve üzerine tiftik tavukları ekleyin. Sırası ile piyazlık doğranmış kırmızı soğan, ince ince kesilmiş salatalık ve en son 2 avuç roka ekleyin. Ekmeğin üst kapağına mayonez sürüp kapatın. Müthiş lezzetle hamburgeriniz hazır.



---

© lezzetler.com tarif no:174401 • adı:Tiftik Burger • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 19:37