

İstanbul Islak Hamburger

Toplam 90 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 18/10

İstanbul ıslak hamburgeri, ince dana köftesini sarımsaklı domates sosuna bulanmış yumuşak ekmekle buluşturan Taksim büfe klasığıdır.

Malzemeler

Köfte için

- 400 gr Orta yağlı dana kıyma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Galeta unu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 6 adet Hamburger ekmeği

Sos için

- 3 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 3 diş Sarımsak
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Ketçap
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Toz şeker

Yapılışı

1. Kıyma rendelenmiş soğan, yumurta, galeta unu, tuz ve karabiberi fazla yoğurmadan karıştırın.
2. Harcı kapattıktan sonra 30 dakika dinlendirin.
3. Harcı ince köfteleye ayırarak ekmeğin çapında şekillendirin.
4. Sarımsaklı yağda 2 dakika kokusu çikane kadar çevirin.
5. Domates püresi, ketçap, su ve toz şeker ekleyip sosu 8 dakika kaynatın.
6. Köfteleri sıcak tava her yüzü 3 dakika pişirin.
7. Ekmekleri sosla birlikte köfteyle kapatıp tencerede kapak altında 5 dakika buharda yumuşatın.

PÜF NOKTASI

Köfteleri dinlendirmek ve ekmeği sosla buharda yumuşatmak gerçek ıslak hamburger dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu, ayran ve acı biber sosuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta