

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 Sıvı 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 kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
3. Harcı 6 ince köfteye ayırarak ekmeğin çapında şekillendirin.
4. Sarımsaklı sıvı yağda 2 dakika kokusu çikane kadar çevirin.
5. Domates püresi, ketçap, su ve toz şeker ekleyip sosu 8 dakika kaynatın.
6. Köfteleri sıcak döğüm tavada her yüzü 3 dakika pişirin.
7. Ekmekleri sosa batırarak köfteyle kapatıp tencerede kapak altında 5 dakika buharda yumuşatın.

PÜF NOKTASI

Köfteyi 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