



Hamburger Reçeteleri





İTALYAN BURGER

Malzemeler:

100 gr. Dana kıyma
2 t. kaşığı **Pronto Fresco Dilimli Porçini Mantarı** (küçük doğranmış)

Tuz ve karabiber

Balsamikli arpacık soğan marmelatı için:

6 y. kaşığı **Acetum Balsamik Sirke**
2 t. kaşığı Bal
10 - 15 ad. Küçük arpacık soğan (soyulmuş)
Tuz , karabiber ve zeytinyağı

Garnitür:

Domates dilimi, **Pronto Fresco Pizza Sosu**, **Galbani Grana Padano Peyniri** (rendelenmiş) ve **Alpenhalm Mozzarella Çubukları**

Hazırlanışı:

Kıymayı tuz ve biber ile lezzetlendirip iki ayrı köfte yapın ve ortalarını hafifçe bastırarak mantarlar için yer açın. Mantarı köftelerden birinin ortasına koyup diğer köftelyi üzerine kapatın ve kenarlarını parmağınızla bastırarak mühürleyin. Marmelat için arpacık soğanları fırına uygun bir kaba alıp, tuz biber ve zeytinyağı ile harmanlayın ve 180-190°C ye ısıtılmış fırında zaman zaman karıştırarak kahverengileşinceye kadar pişirin. Daha sonra bunları küçük bir sos kabına alıp balsamik sirke ve balı da ilave ederek balsamik sirke reçel kıvamına gelene kadar kaynatın. Hamburgerleri tavada veya ızgarada kızartın. Pizza sosunu ısıtıp üzerine bir miktar rende peynir ilave edin. Mozzarella çubuklarını derin yağda kızartın. Hamburgeri domates, pizza sosu, balsamikli soğan marmelatı ve mozzarella çubukları ile servis edin.



SATAY BURGER

Malzemeler:

100 gr. Tavuk kıyması
2 t. kaşığı **Lee Kum Kee Satay Sosu**

Tuz

Shichimi Togarashi (Japon baharatı)

Patak's Mango Chutney

Garnitür:

Rosto patates, domates dilimleri ve yeşil salata

Hazırlanışı:

Satay sosu tavuk kıymasına iyice yedirin ve biraz tuz ekleyip köfte haline getirin. Bu arada taze patatesleri fırında biraz sıvıyağ ve Japon baharatı ile kızartın. Hamburgeri tavada kızartın, mango chutney ve garnitürleri ile birlikte servis edin.

GOAN BURGER

Malzemeler:

100 gr. Dana kıyma
1 t. kaşığı Taze kişniş (kıyılmış)
1 t. kaşığı **Patak's Madras Sos**
1 ad. **Patak's Pappadum** (mercimek unu ekmeği)

Tuz ve taze çekilmiş karabiber
Hamburger ekmeği



Madraslı Karamelize Soğan:

3 ad. Orta boy soğan (jülyen)
1 t. kaşığı Toz şeker
2 y. kaşığı **Patak's Madras Sos**
½ çay bardağı Su

Sos İçin:

3 y. kaşığı Mayonez
3 y. kaşığı Süzme yoğurt
2 y. kaşığı **Patak's Mango Chutney**
1 y. kaşığı Frenk soğanı



Hazırlanışı:

Kıymayı madras sos, kişniş, tuz ve biber ilave ederek yoğurun ve hamburger köfteleri hazırlayın. Tavada veya ızgarada pişirin. Soğanları az sıvıyağda yumuşayınca kadar soteleyin ve şekeri ilave edin. Karamelize olduklarında madras sosu ve suyu ilave edip, suyunu çekene kadar pişirin. Bu arada mango chutneyi püre haline getirip, mayonez ve süzme yoğurt ile karıştırın. Frenk soğanını ekleyin. Damak tadınıza uygun olan garnitürleri (yeşillik domates, turşu vs) hamburger ekmeğinin üzerine yerleştirin. Üzerine hamburgerleri ve soğanları yerleştirin. Hamburgerlerinizi kızarmış pappadum ve mango chutney ile hazırladığınız sos eşliğinde servis edin.

CHAR SIU BURGER

Malzemeler:

100 gr. Dana kıyma
1 t. kaşığı **Lee Kum Kee Char Siu Sos**
1 t. kaşığı **Lee Kum Kee İstiridye Sos**
2 t. kaşığı **Panko** (Japon ekme kırıntısı)

Sos için:

1 y. kaşığı Toz Wasabi
1 y. kaşığı Su
1 y. kaşığı Mayonez
2 ç. kaşığı Limon suyu



Garnitür:

Zencefil Turşusu, **McCain Tatlı Mısır Nugget** ve hamburger ekmeği

Hazırlanışı:

Char siu, ıstiridye sosu ve pankoyu kıymaya ilave edip yoğurun ve hamburger köftesi şekli verin. Sos için toz wasabi su ile karıştırarak macun kıvamında bir püre elde edin. Bu püreden 1 çaykaşığı alıp mayoneze ekleyin. Limon suyunu da ekleyip karıştırın. Hamburgerlerinizi tavada veya ızgarada arzu ettiğiniz pişme derecesinde pişirin. Kızarmış tatlı mısır nugget , zencefil turşusu ve üzerinde wasabi mayonez ile servis edin.





TAYLAND BURGER

Malzemeler:

100 gr. Tavuk kıyması
1 t. kaşığı Mae Ploy Yeşil Körl Püresi
Tuz
Mayonez, yeşil salata yaprakları ve hamburger ekmeği

Garnitür için:

1 ad. Salatalık (jülyen)
1 ad. Kırmızı biber (jülyen)
1 su bardağı Su
½ su bardağı Mitsukan Pirinç Sirkesi
2 y. kaşığı Toz şeker
½ ç. kaşığı Tuz
Mae Ploy Tatlı Biber Sosu ve Karides Cipsi

Hazırlanışı:

Tavuk kıyması ve yeşil köri püresini harmanlayıp biraz tuz ilave edin ve yoğurun. Hamburger köftesi şekli verin. Turşu için bir gün öncesinde, su, sirke, şeker ve tuzu karıştırıp şeker ve tuz eriyene kadar ısıtın. Çok ısındıysa ılıklaşana kadar bekleyin ve içerisine biber ve salatalığı ekleyip en az bir gece bu karışımın içerisinde bekletin. Hamburgerleri tavada veya ızgarada pişirip yeşil salata yaprakları, mayonez ve turşu ile hamburger ekmeği üzerine yerleştirin. Karides cipslerini derin yağda kızartıp tatlı biber sosu ile birlikte hamburgerlerin yanında servis edin.

SUCUKLU BURGER

Malzemeler:

100 gr. Dana Kıyma
2 y. kaşığı Baharatlı sucuk (ince kıyılmış)
Tuz ve karabiber

Sos için:

50 ml. Zeytinyağı
1 ad. Kereviz sapı (doğranmış)
2 ad. Yeşil soğan (doğranmış)
1 y. kaşığı Djon hardalı
1 y. kaşığı Ketçap
1 y. kaşığı Limon suyu
1 t. kaşığı Kapari
1 y. kaşığı Taze kişniş (doğranmış)
1 t. kaşığı Loulslana Acı Sos
1 ç. kaşığı Cajun King Cajun Baharatı
1 t. kaşığı Louisiana Barbekü Sosu

Garnitür:

Domates, soğan, yeşillik, Viva Mexico Picante Salsa, McCain Brokoli Nugget

Hazırlanışı:

Hamburger malzemelerini harmanlayıp köfte haline getirin. Sos için tüm malzemeyi bir blender' da püre haline getirin. Hamburgerleri ızgarada veya tavada kızartıp, ekmeğin üzerinde domates, soğan, yeşillik ve özel sosu ile, yanında da picante salsa ve derin yağda kızarttığınız brokoli nugget ile servis edin.

TERİYAKİ BURGER

Malzemeler:

100 gr. Dana kıyma
1 t. kaşığı Cock Marka Su Kestanesi (ince kıyılmış)
1 t. kaşığı Zencefil (rende)
½ ad. Sarımsak (püre)
2 t. kaşığı Teriyaki sos (aşağıda tarif edilmiştir)
2 t. kaşığı Panko (Japon ekme kırıntısı)

Garnitür:

Ananas dilimleri, yeşil soğan, taze kişniş, soya filizi ve Cock Marka Pirinç Çubukları

Teriyaki Sos:

3 y. kaşığı Yamasa Soya Sosu
3 y. kaşığı Mitsukan Mirin
3 y. kaşığı Portakal suyu
½ y. kaşığı Toz şeker
1 t. kaşığı Susam

Hazırlanışı:

Susam hariç sos malzemesini karıştırıp, şeker eriyene kadar ocakta ısıtın ve bir kenarda soğumaya bırakın. Sos soğduğunda hamburger malzemesini karıştırıp köfte haline getirin. Köfteleri ızgarada pişirin. Pişerken bir fırçayla kalan sostan zaman zaman üzerine sürün. Hamburger hazır olduğunda kalan sosu ocağa alıp ısıtın, susamları ekleyip bir miktar nişasta ile koyulaştırın ve hamburgerlerin üzerinde servis edin. Ananas dilimlerini de hamburgerin üzerine yerleştirin. Yeşil soğan, kişniş ve soya filizini harmanlayın. Pirinç çubuklarını derin yağda kızartın. Hamburgerin yanında garnitür olarak servis edin.

CAJUN BURGER

Malzemeler:

100 gr. Dana Kıyma
1 t. kaşığı Djon hardalı
1 ç. kaşığı Cajun King Cajun Baharatı
Louisiana Barbekü Sos
Viva Mexico Jalapeno Peynir Sosu

Garnitür:

Domates, soğan, salatalık turşusu, McCain Jalapeno Nugget, Schamel Horseradish

Hazırlanışı:

Kıyma, hardal, cajun baharatı ve biraz tuzu harmanlayıp, hamburger köftesi haline getirin. ızgarada veya tavada kızartın. Ekmeğin üzerine barbekü sosu sürün, kızarttığınız hamburgerlerin üzerine 1 tatlı kaşığı kadar jalapeno peynir sosu koyup sıcak salamanderin altında sosun erimesini sağlayın. Soğan, domates, turşu ve derin yağda kızarttığınız Jalapeno Nuggets (jalapeno biberi parçacıklı çedar peynirli kızarmış aperatif) ile servis edin.

CHAR SIU BURGER

Char Siu ve istiridye sosuyla lezzetlendirilmiş dana hamburger, vasabi mayonez zencefil turşusu tatlı mısır nugget ile

TAYLAND BURGER

Yeşil köri ve tavuk kıymasının birleşimi, asya usulü turşu, tatlı biber sosu ve karides cipsi ile

GOAN BURGER

Taze kişniş ve madras sosu ile harmanlanmış dana kıyması, madraslı soğan sosu, baharatlı özel dip sosu ve kızarmış pappadum ile

TERİYAKİ BURGER

Özel teriyaki sosu, su kestanesi ve zencefille lezzetlendirilmiş dana hamburger, ananas dilimleri, asya salatası ve kızarmış pirinç çubukları ile

SUCUKLU BURGER

Sucuk parçacıkları ile harmanlanmış dana kıyması, özel cajun sosu, picante salsa ve brokoli nugget ile

İTALYAN BURGER

Porçini mantarı ile doldurulmuş dana hamburger, balsamik sirkeli arpacık soğan, parmesan peynirli pizza sosu ve kızarmış mozzarella çubukları ile

SATAY BURGER

Satay sosu ile lezzetlendirilmiş tavuk kıyması, mango chutney ve baharatlı rosto patates ile

CAJUN BURGER

Hardal ve cajun baharatı ile lezzetlendirilmiş hamburger köftesi, barbekü sos, jalapeno peynir sosu ve kızarmış jalapeno nuggets ile

