

Mini Hamburgerler

Ev yapımı köfteli ve özel mayonezli sosla kolay mini hamburger tarifi. 20 dakikada hazır, kıymalı ve slider ekmekli mükemmel mezeler.

5 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

20 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 10 ekmek
- 1.1 libre kıyma
- 1 soğan
- 0.5 yemek kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı sirke
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 0 karabiber
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı turşu suyu
- 0.5 yemek kaşığı pul biber

Yapılışı

1

Et karışımını hazırlayın

1 soğanı büyük bir karıştırma kasesinde kutu rendesi ince deliklerini kullanarak rendeleyiniz. 500g kıyma, 1/2 yemek kaşığı hardal, 1 yemek kaşığı tuz, 1/2 yemek kaşığı karabiber ekleyin ve ellerinizle yaklaşık 30 saniye sadece karışana kadar nazikçe karıştırın.

- Et karışımını 10 eşit parçaya bölün ve her birini yaklaşık 6 cm genişliğinde ve 1 cm kalınlığında köfte şeklinde şekillendirin, pişirme sırasında küçüldükleri için mini ekmeklerinizden biraz daha geniş yapın.
- Özel sosu hazırlayın**
Küçük bir kasede 3 yemek kaşığı mayonez, 2 yemek kaşığı turşu suyu ve 1/2 yemek kaşığı toz biberi pürüzsüz olana kadar karıştırın. Bir kenara koyun.
- Köfteleri pişirin**
Büyük yapışmaz tavayı orta-yüksek ateşte yaklaşık 2 dakika kızgın olana kadar ısıtın. Köfteleri fazla sıkıştırmadan ekleyin ve alt tarafı altın kahverengi olup tavadan kolayca ayrılana kadar 3-4 dakika pişirin.
- Köfteleri çevirin ve iç sıcaklık 71°C'ye (160°F) ulaşana ve bastırıldığında sular berrak akana kadar 3-4 dakika daha pişirin.
- Ekmekleri hazırlayın**
Köfteler pişmeyi bitirirken, 10 mini hamburger ekmeğini önceden dilimlenmemişse ikiye kesin. Her ekmeğin hem üst hem de alt kısmına ince bir özel sos tabakası sürün.
- Birleştirin ve servis edin**
Hazırlanmış her ekmeğin alt yarısına bir sıcak köfte yerleştirin, ardından diğer ekmek yarısıyla üstünü kapatın. Köfteler hala sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

380	32g	18g	13g	2g	3g	502mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Köftelerinizde en iyi doku ve tutunma için tek öğütümlük kıyma kullanın.

Aromaları eşit dağıtmak ve büyük parçalar olmadan nem eklemek için soğanı ince rendeleyiniz.

Et karışımını fazla karıştırmayın - yumuşak köfteler elde etmek için malzemeleri sadece eşit dağılına kadar karıştırın.

Pişirme sırasında şişmesini önlemek için her köftenin ortasına bir çukur açın.

Aromaların karışması için mayonez sosunu servis etmeden önce en az 10 dakika bekletin.

Köfteleri yağ eklemekten yapışmaz veya iyi baharatlanmış tavada pişirin - yağ içeriği yeterli pişirme ortamı sağlar.

Daha iyi doku için ekmekleri hafifçe kızartın ve sostan ıslanmasını önleyin.

En iyi doku ve sıcaklık kontrastı için montajdan hemen sonra servis edin.

petitegourmets.com