

Ev Yapımı Choron Soslu Amasya Et Ürünleri Hamburger

Ev yapımı mayonez için malzemeler:

- 2 adet yumurta sarısı
- 200 cc ay çiçek yağı
- 200 cc sızma zeytinyağı
- 1 gr beyaz trüf yağı
- 15 adet doğranmış arpacık soğanı
- 5 ml bal
- 1 adet lime
- 50 gr sarımsaklı domates sos
- 5 yaprak taze fesleğen

Ev yapımı patates kızartması için malzemeler:

- 3 adet patates
- Yarım bağ maydanoz
- 1 gr tatlı isli paprika

Karamelize soğan için malzemeler:

- 800 gr beyaz soğan
- 200 gr kırmızı soğan
- 2 adet şeftali
- 1.5 adet nektarin
- 30 ml Sherry sirkesi
- 3 diş sarımsak
- 1 gr zencefil
- 2 gr taze acı biber
- 120 gr tereyağı
- 10 gr hoisin sos
- 1 adet lime

Kırmızı soğan turşusu için malzemeler:

- 60 gr kırmızı soğan
- 120 cc üzüm sirkesi
- 15 gr şeker
- 5 gr deniz tuzu
- 1 adet çubuk tarçın
- 100 cc su

Hamburger için malzemeler:

- Mikro filiz ve bebek roka
- Susamlı hamburger ekmeği
- 10 gr karamelize soğan
- 10 gr cheddar peyniri
- 5 gr Konya küflü peyniri
- 180 gr Amasya Et Ürünleri Kaburga Hamburger Köfte
- 30 gr ev yapımı mayonez

Hazırlanışı:

Mayonez yapmak için Dijon hardalı ve çeyrek limon, 2 yumurta sarısının içinde çırpılıp, sızma zeytinyağı ve ay çiçek yağı ile kıvam verildikten sonra, diğer ürünlerin içine eklenir. Patatesler dilimlenip, tuzlu suda kısık ateşte pişirilip, 20 dakika dinlendirdikten sonra ay çiçek yağında kızartılır. Kızartma işlemi bittikten sonra taze doğranmış maydanoz ve isli paprika eklenip karıştırılır. Amasya Et Ürünleri Kaburga Hamburger Köfte ızgarada bir tarafını pişirdikten sonra diğer tarafı çevirilir. Sırası ile karamelize soğan ve peynir



karışımı eklenip üstü kapalı bir şekilde eriyene kadar beklenir. Hamburger ekmekleri tereyağı ve et suyu ile fırçalanıp, fırında 180 derecede 3 dakika kızartılır. Ekmeklerin iç taraflarına mayonez sürülüp üstüne yeşillikleri ve en üste de etler yerleştirilir. Patates kızartması, ev yapımı mayonez ve soğan turşusuyla servis edilir.

Klein Garten Executive Chef Alican Gürbüz

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.