



Burger

FEST





Burger FEST

BURGER
KÖFTESİ İÇİN
ÖRNEK
REÇETELER



REÇETE 1:

Dana döş kıyma	1,5 kg
Knorr Köfte Harcı	126 g
Su	240 ml
Rendelenmiş soğan	300 g
Maydanoz (ince doğranmış)	30 g

Hazırlanışı: Knorr Köfte Harcı'nı soğuk su ile karıştırın ve birkaç dakika bekletin. Orta yağlı kıymaya ilave edip karıştırın. 10 eşit parçaya bölüp şeklini verin.

REÇETE 2:

Dana döş kıyma	400 kg
Dana kaburga kıyma	350 g
Pançetta kıyma	250 kg
Worcestershire Sosu	10 ml

Hazırlanışı: Kıymayı ve Worcestershire Sosu'nu karıştırıp hafifçe yoğurarak burger köftesi elde ettikten sonra eşit parçalara bölerek şeklini verin.

REÇETE 3:

Tavuk kıyması	1,5 kg
Taze kişniş (ince doğranmış)	20 g
Yumurta	2 adet
Hardal	30 g
Panko ekmek kırıntısı	125 g
Taze soğan (ince doğranmış)	150 g

Hazırlanışı: Tavuk kıymasını bir kabin içerisinde taze kişniş, yumurta, hardal, panko ve taze soğan ile karıştırıp tuz ve biber ile lezzetlendirin. Hazırladığınız bu karışımı 150-160 gramlık parçalara bölün ve elinizde yuvarlayıp burger köftesi şeklini verin.



REÇETE 4:

Dana kaburga, döş ve pançetta karışımı kıyma	1,5 kg
Yumurta	80 g
Hardal	25 g
Panko ekmek kırı	75 g
Worcestershire Sosu	15 ml
Soğan (ince rendelenmiş)	35 g
Tuz	15 g
Karabiber	1 g

Hazırlanışı: Burger köftesi için gerekli olan tüm malzemeyi yoğurarak karıştırın ve bu karışımı 150-160 gramlık parçalara bölün ve elinizde yuvarlayıp burger köftesi şeklini verin.

REÇETE 5: ÇITIR TAVUK BURGER İÇİN

Tavuk göğüs (derisiz ve kemiksiz)	1,5 kg
Knorr Çıtır Kaplama Harcı	750 g
Su	450 ml

Hazırlanışı: Tavuk göğüslerini burger köftesi kalınlığında düzgün parçalara bölün. 250 g Knorr Çıtır Kaplama Harcı karışımının üzerine 425 ml soğuk su ilave edin ve karıştırarak bir sos karışımı elde edin. Tavuk parçalarını önce hazırladığınız bu sosa batırın ardından paketten geri kalan 500 g kaplama harcına bulayıp 170°C yağda kızartın. Kızaran tavuk burgerlerin içinin de iyice pişmesi için 15 dakika kadar 160°C fırında bekletin.



Burger FEST

.....
GARNITÜR
SEÇENEKLERİ



GELENEKSEL GARNİTÜRLER:

Kıvırcık, marul, ispanak, roka vb. yeşillik yaprakları, kornişon turşu, domates, soğan halkaları, çıtır kızarmış soğanlar, kaburga pastırması, çedar ve taze kaşar vb. peynirler.

KARAMELİZE SOĞAN:

Kırmızı soğan (yemeklik doğranmış)	500 g
Zeytinyağı	30 ml
Taze biberiye	3 g
Kahverengi şeker	10 g
Balzamik sirke	1 ml

Hazırlanışı: Yağı bir tavada kızdırıp soğanları ekleyin ve kahverengi olana dek sulandırmadan soteleyin. Şeker ve sirkeyi sonra da ince doğranmış biberiyeyi ekleyin. Birkaç dakika daha pişirip kenara alın.

COLESLAW SALATASI:

Beyaz lahana	200 g
Kırmızı lahana	40 g
Soğan	30 g
Yeşil elma	35 g
Hellmann's Kova Mayonez	65 g
Yoğurt	60 g
Sirke	5 ml
Şeker	3 g
Tuz	3 g
Biber	5 g

Hazırlanışı: Lahaneleri, soğanı ve yeşil elmayı ince jülyen şeklinde doğrayın. Daha sonra bu karışıma mayonez, yoğurt, sirke, şeker, tuz ve biber ekleyip karıştırın.



KARIŞIK MANTAR SOTE:

Beyaz mantar	300 g
İstiridye mantarı	300 g
Kestane mantarı	350 g
Kekik (ince kıyılmış)	3 g
Biberiye (ince kıyılmış)	3 g
Soğan (küçük doğranmış)	400 g
Sarımsak (ince kıyılmış)	10 g
Tereyağı	35 g
Zeytinyağı	30 ml

Hazırlanışı: Kızgın tavada zeytinyağı ve tereyağı ile birlikte sırasıyla sarımsak ve soğanı daha sonrada dilimlediğiniz mantarları kavrun. Mantarlar kavrulunca tuz, biber, kekik ve biberiye ekleyerek lezzetlendirin.

HARDALLI İSLİ PATLICAN PÜRESİ:

Patlıcan (közlenmiş, temizlenip iyice süzdürülmüş)	100 g
Hellmann's Hardal	25 g
Hellmann's Kova Mayonez	100 g

Hazırlanışı: Hellmann's Hardal, Hellmann's Kova Mayonez ve közlenmiş patlıcan püresini bir kapta homojen bir hale gelene dek karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın.



Burger FEST

.....

SÜRMELİK SOS SEÇENEKLERİ



STANDART SÜRMELİK SOSLAR:

Hellmann's Kova Mayonez, Hellmann's Ketçap, Hellmann's Hardal, Hellmann's BBQ Sos, Hellmann's Sarımsaklı Mayonez, Hellmann's Acılı Mayonez, Hellmann's Acı Sos, Hellmann's Kova Hot BBQ, Hellmann's Kova Peri Peri Sos

TATLI-ACI BBQ SOS:

Hellmann's Hot BBQ	350 g
Bal	25 g
Hellmann's Hardal	50 g

Hazırlanışı: Tüm malzemeyi homojen bir kıvama gelene dek çırparak karıştırın.

ACILI VE SARIMSAKLI MAYO SOS:

Süzme yoğurt	150 g
Hellmann's Kova Mayonez	300 g
Labne peyniri	75 g
Hellmann's Ketçap	75 g
Knorr Mise En Place Pesto	15 g
Maydanoz (çok ince doğranmış)	15 g
Knorr Sarımsaklı Çeşni	5 g
Hellmann's Acı Sos	20 g
Limon kabuğu (rendesi)	10 g
Limon suyu	3 ml

Hazırlanışı: Öncelikle süzme yoğurt ve labne peynirini iyice karıştırın. Daha sonra diğer tüm malzemeleride ekleyip iyice çırparak karıştırın.



AKDENİZ DİP SOS:

Kurutulmuş domates (çok minik doğranmış)	160 g
Zeytinyağı	200 ml
Knorr Mise En Place Pesto	40 g
Maydanoz	20 g
Knorr Sarımsaklı Çeşni	8 g
Knorr Mise En Place İtalyan Otları	15 g
Permasan peyniri (ince rendelenmiş)	50 g
Su	100 ml
Hellmann's Kova Mayonez	400 g
Rama Krema	100 ml

Hazırlanışı: Krema hariç diğer tüm malzemeyi blender yardımıyla karıştırın. Daha sonra çırtığınız kremayı ekleyip tuz ve biberini kontrol edin.

ROKALI SÜZME YOĞURT:

Roka yaprakları	50 g
Süzme yoğurt	400 g
Zeytinyağı	100 ml
Hellmann's Kova Mayonez	200 g
Ceviz (kavrulmuş)	100 g
Tuz ve biber	

Hazırlanışı: Roka, ceviz ve zeytinyağını blender yardımıyla ince bir hale gelene dek karıştırın. Daha sonra bu karışımı bir karıştırma kabına alıp süzme yoğurt, Hellmann's Kova Mayonez ekleyin, tuz ve biberini ayarlayın.



YUMURTALI MAYO:

Haşlanmış bütün yumurta	6 adet
Hellmann's Kova Mayonez	400 g
Maydanoz (çok ince doğranmış)	20 g
Hellmann's Hardal	25 g
Toz kırmızı biber	2 g
Pul biber	2 g
Sumak	3 g
Limon suyu	30 ml

Hazırlanışı: Yumurtaları mutfak robotuna koyup pütürlü kalacak şekilde karıştırın. Daha sonra bir karıştırma kabına alıp diğer malzemeler ile karıştırın, tuzunu ayarlayıp hazır hale getirin.



Burger FEST

.....

GARNITÜR DİP SOS SEÇENEKLERİ



TURUNÇLU MAYO DİP SOS:

Misket limonu suyu	3 ml
Portakal suyu	3 ml
Limon suyu	2 ml
Greyfurt suyu	2 ml
Karışık turunçgiller kabuğu rendesi	5 g
Hellmann's Kova Mayonez	300 g
Pastorize yumurta sarısı	40 g
Tuz	2 g
Karabiber	3 g

Hazırlanışı: Yumurta sarısı ve Hellmann's Kova Mayonez'i karıştırıp diğer turunç sularını ve rendelenmiş kabuklarını ekleyin, tuz ve biberini ayarlayın.

ZENCEFİLLİ DİP SOS:

Hellman's Kova Mayonez	330 g
Pirinç sirkesi	90 ml
Soya sosu	45 ml
Susam yağı	20 ml
Taze zencefil (soyulup rendelenmiş)	60 g
Kişniş (çok ince doğranmış)	10 g
Taze yeşil soğan (çok ince doğranmış)	15 g

Hazırlanışı: Hellmann's Kova Mayonez, pirinç sirkesi, soya sos ve susam yağını iyice çırparak karıştırın. Daha sonra kişniş ve taze yeşil soğanları ekleyerek servis edin.

TATLI ACI BBQ DİP SOS:

Hellmann's Hot BBQ	350 g
Bal	25 g
Hellmann's Hardal	50 g
Sumak ekşisi	20 g
Toz sumak	2 g

Hazırlanışı: Tüm malzemeyi çırparak homojen bir hale getiriniz.



KEKİKLİ VE FESLEĞENLİ DİP SOS:

Knorr Fesleğenli ve Kekikli Salata Sosu	20 g
Hellmann's Kova Mayonez	600 g
Hellmann's Hardal	80 g
Zeytinyağı	60 ml
Su	100 ml
Maydanoz (ince doğranmış)	20 g
Değirmen karabiber	2 g

Hazırlanışı: Tüm malzemeyi homojen olana dek karıştırıp servis edin.

PERİ PERİ DİP SOS:

Hellmann's Peri Peri Sos	500 g
Hellmann's Kova Mayonez	200 g
Bal	25 g
Hellmann's Acı Sos	30 ml

Hazırlanışı: Tüm malzemeyi homojen olana dek karıştırıp servis edin.

KÖZLENMİŞ BİBERLİ TARTAR SOS:

Hellmann's Kova Mayonez	250 g
Konserve közlenmiş biber (çok ince doğranıp süzdürülmüş)	100 g
Konserve kapari (ekstra ince)	25 g
Kornişon turşu (minik küp doğranmış)	5 adet
Maydanoz (ince kıyım)	3 g
Limon suyu	30 ml
Tuz	2 g
Karabiber tanesi (beyaz)	1 g

Hazırlanışı: Mayonez, közlenmiş biber, kapari, kornişon, sarımsak, maydanoz, limon suyu, tuz ve biberi bir kabın içerisinde karıştırın.



ACILI BBQ DİP SOS:

Hellmann's Hot BBQ	300 g
Süzme yoğurt	200 g
Hellmann's Sarımsaklı Mayonez	100 g
Sumak	5 g
Kırmızı acı biber	
(çok minik küp doğranmış)	10 adet
Maydanoz (ince doğranmış)	50 g
Kırmızı soğan (çok ince doğranmış)	250 g

Hazırlanışı: Hellmann's Hot BBQ, süzme yoğurt, Hellmann's Sarımsaklı Mayonez, sumak, maydanoz, kırmızı soğan ve kırmızı acı biberi bir karıştırma kabının içinde iyice karıştırın, tuzunu kontrol edip minik kaplarda servis edin.

SARIMSAKLI VE PARMESAN PEYNİRLİ DİP SOS:

Hellmann's Kova Mayonez	400 g
Parmesan peyniri (toz)	75 g
Sarımsak	25 g
Dereotu (çok ince doğranmış)	15 g
Limon suyu	30 ml
Tuz	5 g
Karabiber	0,5 g

Hazırlanışı: Tüm malzemeyi homojen olana dek karıştırıp servis edin.



TAHİNLİ PATLİCAN DİP SOS:

Közlenmiş patlıcan (ince doğranıp süzdürülmüş)	150 g
Tahin	50 g
Yoğurt	100 g
Hellmann's Kova Mayonez	200 g
Limon suyu	30 ml
Kimyon	15 g
Sarımsak (rendelenmiş)	1 g

Hazırlanışı: Patlıcan hariç diğer tüm malzemeyi iyice çırparak karıştırın. Daha sonra patlıcanı da ekleyip servis edin.

ÇESNİLİ KETÇAP DİP SOS:

Hellmann's Kova Mayonez	300 g
Knorr Sarımsaklı Çeşni	20 g
Hellmann's Ketçap	120 g
Worcestershire Sos	20 g
Hellmann's Acı Sos	3 g

Hazırlanışı: Tüm malzemeyi homojen olana dek karıştırıp servis edin.



love at *first* BITE





love at *first* BITE



Burger FEST