

Tatlı Burger

8 adet



pratik

● yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 4 - 4,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 125 g yumuşak margarin
- 1 yumurta akı
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Dolgu:

- 2 adet armut
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 adet portakal
- 300 g kuvertür
- 1,5 çay bardağı fındık kırığı
- 8 tatlı kaşığı fıstık ezmesi
- 2 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı susam

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu derin bir kaba alın. Mayayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Mahlep, toz şeker, margarin, yumurta akı ve ılık sütü ilave edip yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

2 Dolgunun hazırlanışı:

Armutların kabuğunu soymadan ince yuvarlak dilimler şeklinde kesin. Su ve toz şekeri bir tencereye alın. Armut dilimlerini ekleyin ve kısık ateşte yumuşayınca kadar yaklaşık 5-10 dakika kaynatın.

Portakalların kabuklarını soyun. Dilimlere ayırıp zarlarını soyun ve küçük küpler şeklinde dilimleyin. Kuvertürü benmari yöntemi ile eritin. Fındık kırığı ve hazırladığınız portakalları ekleyip kaşık ile karıştırın. Bekletmeden pişirme kağıdı üzerine 6 cm çapında 8 adet daire yapın. Buzdolabında bekletin.



3 Şekillendirme ve pişirme:

Mayalanan hamuru tezgaha alın, kuru üzümüleri ilave edin ve kısa bir süre yoğurun. 8 eşit parçaya bölün, her birini eliniz ile kuru üzüm hamurun iç kısmında kalacak şekilde yuvarlayın. Fırın tepsisine sıralayın, üzerlerini kapatın ve 10-15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. Üzerlerine susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve üzerlerini mutfak bezi ile örterek soğumaya bırakın.

4 Servis:

Soğuyan hamburger ekmeklerini enlemesine ikiye kesin. Alt kısımlarına birer tatlı kaşığı fıstık ezmesi sürün. Hazırladığınız portakallı çikolataları üzerine yerleştirin. Üzerlerine üçer dilim armut koyun ve böğürtlenli sos dökün. Üst ekmekleri kapatıp servis yapın.

