

Barbekü Somon Burger

toplam süre **35 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 25 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.457 kJ / 825 kcal

Yağ: **41 gr** Protein: **51,4 gr**
Karbonhidrat: **60 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

Burger ekmeği için

- 100 ml** pancar suyu (veya 100 ml su içerisine ¼-½ çay kaşığı zerdeçal)
- 0,5** küp yaş maya (= 21 g)
- 1** yumurta, sarısı ayrılmış
- 250 gr** un, artı ekstra unlama için
- 1 yemek kaşığı** şeker
- 40 gr** Tuz
- 40 gr** yumuşamış tereyağı
- 40 gr** Birkaç yaprak kekik

Somon burgerler ve baharatı için

- 600 gr** somon fileto, derisi alınmış
- 0,25 tatlı kaşığı** karabiber
- 3,5 yemek kaşığı** [Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu](#)
- 1** büyük domates
- 1** küçük kabak
- 2** kuru incir
- 3 yemek kaşığı** hardal
- 1 tatlı kaşığı** akçaağaç şurubu
- 4 dilim** burger peyniri

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Pancar suyunu ısıtarak (veya 100 ml su içerisine ¼-½ çay kaşığı zerdeçal) burger ekmeklerini hazırlamaya başlayın. Mayayı ufalayın ve çözülmesi için karıştırın. Yumurtanın sarısıyla beyazını ayırın. Maya çözeltilisini, unu, şekeri, ½ çay kaşığı tuzu, yumuşamış tereyağını, birkaç kekik yaprağını ve yumurta sarısını yumuşak, pürüzsüz bir hamur oluşturana kadar yoğurun. Üzerini örtün ve yaklaşık 1 saat oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.

Adım 2

Hamuru 4 burger ekmeği şeklinde parçalara ayırın ve 20 dakika daha mayalanmaya bırakın. Fırını 200°C sıcaklıkta önceden ısıtın (fırınızda fan varsa 180°C). Bir fırça yardımıyla burger ekmeklerine yumurta beyazı sürün, kekiği serpiştirin ve fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Ekmekleri soğumaya bırakın.

Adım 3

Somon burgerleri hazırlamak için somon filetoyu kurulayın, karabiber ve soya sosu ile birlikte blender yardımıyla karıştırın. Somon karışımını 4 parçaya ayırarak şekil verin ve barbekünüz hazır olana kadar buzdolabında bekletin. Domatesleri yıkayın, kabuğunu soyun ve 4 kalın dilim olacak şekilde kesin. Kabağı yıkayın, başlarını kestikten sonra uzunlamasına ince dilimler hâlinde kesin.

Adım 4

İncirli hardal için; incir, hardal ve akçaağaç şurubunu blender yardımıyla karıştırın. Burger ekmeklerini ortadan kesin ve iki tarafına da incirli hardal sostan sürün. Somon burgerleri, domatesleri ve kabakları barbeküye yerleştirin ve eğer varsa barbekünüzün kapağı kapalı olarak pişirin. Somonları 6-8 dk. pişirdikten sonra, kabak ve domatesleri 2-3 dk. pişirin. Ekmeğin içine domates, kabak dilimleri, somon burger ve burger peynirini yerleştirdikten sonra servis edin. Afiyet olsun!