DANİMARKA KÖFTESİ

https://yemek.name

Köfte için:
½ kg kıyma
1 adet kuru soğan (ince ince kıyılmış)
2 dilim ekmek içi (ufalanmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ su bardağı süt
Kızartmak için sıvıyağ
Sosu için:
200 ml krema
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
½ limonun suyu
1 tatlı kaşığı kavrulmuş un
1 çay kaşığı tuz
½ su bardağı dereotu (ince ince kıyılmış)

Kıymayı, kuru soğanı, ekmek içini, tuzu, karabiberi ve sütü karıştırın ve yoğurun.
Köftelere yuvarlak biçimi vererek, sıvıyağ ile kızdırdığınız tavada kızartın. Servis etmeden önce havlu kağıt üzerine alarak yağını emdirin.
Sosu hazırlamak için kremayı bir tencereye koyun, üzerine süzme yoğurdu, limon suyunu ve unu ekleyerek orta ateşte karıştırarak kaynayana kadar pişirin.
1-2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alın ve içine dereotunu ekleyerek karıştırın.
Köfteleri sos ile birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:130074 • adı:Danimarka Köftesi • gönderen:dudu duru • indirme tarihi:12.05.2024 - 04:28