



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRIKADELLER KÖFTESİ (DANİMARKA)

- 500 gram kıyma (tercihen yarı yarıya dana ve domuz eti karışımı)
- 1 büyük soğan (ince rendelenmiş)
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 100 ml süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı hindistan cevizi rendesi (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı tereyağı (kızartmak için)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartmak için)

Geniş bir kapta kıyma, rendelenmiş soğan, yumurta, un, süt, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak hindistancevizi rendesini ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın ve yoğurun. Karışımın homojen bir kıvam alması için 10 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz köfte harcından avuç içi büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırarak köfte şekli verin.

Tereyağı ve sıvı yağı büyük bir tavada ısıtın. Köfteleri orta ateşte, her iki tarafı da altın rengi olana kadar yaklaşık 4-5 dakika boyunca kızartın. Köfteler içi tamamen pişene kadar tavada çevirerek pişirmeye devam edin.

Frikadeller köftelerini sıcak olarak servis edin. Yanında geleneksel olarak patates püresi ve kremalı sosla servis edilir. Ayrıca, yanında kızarmış soğan ve kırmızı lahana turşusu gibi garnitürlerle de sunabilirsiniz.

