



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

İSVEÇ KÖFTESİ (KEETTBULLAR)

250 gram dana kıyması
250 gram koyun kıyması
80 gram margarin yağı
50 gram mısır veya patates unu
50 gram kurutulmuş ekmek tozu
100 gram kuyruk yağı (kıyılmış olarak)
2 yumurta
2 desilitre kadar süt
1 baş soğan
1/5 litre çiğ krema
Yeteri kadar un
Karabiber
Tuz

Kurutulmuş ekmek tozunu süte koyup ıslamalı. Bir tavaya 20 gram margarin yağıyla rendelenmiş soğanı koyup orta ısıda ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince dana ve koyun kıymalarını katmalı ve karıştırarak bunları börttürmeli. Tuzlayıp biberledikten sonra bir defa daha karıştırmalı ve tavayı ateşten indirip içindekileri porselen bir kâseye boşaltmak Buna sütte yumuşatılmış kurutulmuş ekmek tozuyla mısır (veya patates) ununu katmalı. Yumurtaları da kattıktan sonra karışımı birbirine yedirerek karıştırmalı ve bundan ceviz iriliğinde parçalar alıp yuvarlamalı. Derince bir tavaya önce kuyruk yağı kıymasını koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ eriyince buna kalan margarin yağım katmalı. Yağ kaynamaya başlayınca yuvarlak köfteleri altışar altışar bu tavaya atmalı ve kabı sallayarak bunların her yanını kızartmalı. Kızaran köfteleri bir kevgirle iyice süzerek tavadan çıkarıp sıcak yerde tutulan bir kaba yerleştirmeli. Köftelerin kızartılması sona erince tavadaki yağı ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve bu süzölmüş yağ bir başka tavaya boşaltıp ateşe oturtmalı. Bu arada çiğ kremayla unu karıştırarak çırpmalı ve bunu ateşteki yağın içine boşaltmalı. Ateşin ısısını hafifletmeli ve bu unlu kremayı karıştırarak hafifçe koyulaşmaya kadar yani beş dakika kadar pişirmeli. Salça çok koyulaşırsa çok az çiğ krema veya sütle bunu yarı sıvı durumuna getirmeli. Sonra salçayı sıcak yerde tutulan köftelerin üstüne, gezdirerek, dökmeli, tabağı hemen sofraya götürüp servis yapmalı.