



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVEÇ KÖFTESİ

Eyüp Sevinç

250 gr dana kıyması
250 gr kuzu kıyması
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı mısır unu
4 yemek kaşığı galeta unu
2 adet yumurta
½ çay bardağı süt
1 adet soğan
½ çay bardağı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Sos için;
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı et suyu

Ekmek tozunu süt ile ıslayın. Bir tavada 20 gr tereyağında rendelenmiş soğanı soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Kıymaları ekleyip çok hafif pişirin. Tuzunu, karabiberini ve yenibaharı ekleyip karıştırın. Tavayı ateşten indirip kıymalı harcı cam bir kaseye boşaltın. Sütte yumuşattığınız ekmek tozunu ve mısır ununu ekleyin. Yumurtaları da kattıktan sonra tüm malzemelerin birbirine iyice karışmasını sağlayın. Köfte hamurundan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayın. Kalan tereyağı ve ayçiçek yağın bir tavaya alıp kızdırın. Köfteleri gruplar halinde bu yağda her tarafı pembeleşene kadar kızartın. Kızaran köfteleri havlu kağıt serili, sıcak bir kaba kevgir yardımı ile çıkarın. Kızartma işlemi bitince tavadaki yağı süzün ve başka bir tencereye alın. İçerisine unu ekleyip biraz kavurun. Et suyunu ve sirkeyi ekleyip hafif sulu bir sos elde edene kadar pişirin. Köftelerin üzerinde bu sosu gezdirerek servis yapın.

