İSVEÇ KÖFTESİ

600 gram dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Kimyon
Yenibahar
Kızartmak için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1,5 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Ekmeğin kabuklarını ayırıp içlerini ufak ufak parçalayın.
Ekmekleri sütle ıslatıp yumuşatın.
Soğanı ve sarımsağı rendeleyip yoğurma kabında kıymayla birleştirin.
Yumurta, ekmek içi, tuz ve baharatları ekleyin ve yoğurun.
Köfte harcından cevizden küçük top köfteler hazırlayın.
Köfteleri streç filmle sarıp 40 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.
Köfteyi pişireceğiniz zaman zeytinyağını tavada kızdırıp köfteleri bu yağda kızartın.
Kızaran köfteleri yağdan alıp tereyağını tavaya ilave edin.
İyice kızdırdığınız yağa unu ekleyip 2 dakika kadar kavurun.
Azar azar sıcak et suyunu ve nişastayı da ekleyip hızla karıştırarak topaklanmasına engel olun.
Tuz, karabiber ve krema kattığınız sosu kısık ateşte 2-3 dakika kadar kaynatın.
Sosa köfteleri ekleyip harmanlayın.
Köfteyi tabaklara alıp sıcak servis edin.

Not: Bütün dünyanın ünlü bir mobilya markasıyla özdeşleştirdiği bir köfte bu. Yıllarca İsveç köftesi diye anıldı, İsveç'in milli yemeği diye bilindi. Ama İsveç birkaç yıl önce resmi Twitter hesabından bu köftenin tarifinin 18'inci yüzyılda Kral 12'nci Charles tarafından Türkiye?den kuzeye götürüldüğünü duyurdu.

© lezzetler.com tarif no:154556 • adı:İsveç Köftesi • gönderen:hızlı ve lezzetli • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:35