



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSVEÇ KÖFTESİ

Kıyma 500 g  
Kimyon ½ tatlı kaşığı  
Kuru soğan 1 orta boy  
Sıvıyağ 1 yemek kaşığı  
Tuzsuz lor 1 su bardağı  
Karabiber ½ tatlı kaşığı  
Süt 3 yemek kaşığı  
Sirke 2 yemek kaşığı  
Bayat ekmek içi 2 dilim  
Un 2 yemek kaşığı  
Tuz 1,5 tatlı kaşığı  
Et suyu 2 su bardağı  
Yenibahar ½ tatlı kaşığı  
Maydanoz ½ demet

Lor peyniri süt ile iyice ezilir. Rendelenmiş kuru soğan, kıyma, ekmek içi, tuz ve baharatlar ile iyice yoğrulur. Harçtan parçalar koparılıp yuvarlanır. Tepsiyeye dizilerek buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Sıvıyağ tavada ısıtılır. Köfteler çevrilerek pişirilir, ayrı bir kapaklı kaptan soğumadan bekletilir. Tavadaki yağ ve köfte parçaları süzülür. Sirke dökülür ve neredeyse buharlaşana kadar ısıtılır. Un ve et suyu eklenir. Karıştırarak 8-10 dakika koyulaşana kadar pişirilir. Sos süzülür ve köftelerin üzerine dökülür, ince kıyılmış (brunoise) maydanoz ile servis edilir.

