İSVEÇ KÖFTESİ

1 kilogram yağsız dana kıyma
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet rendelenmiş kuru soğan
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı un
Karabiber
Kimyon
Tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı krema
Karabiber
Tuz

Köfte için tüm malzemeleri bir kapta yoğurun.
Bir kâseye soğuk su koyun, iki elinizi ıslatın.
Köfte harcından küçük küçük top köfteler hazırlayın.
Hazırladığınız köfteleri bir tepsiye yerleştirin ve 40 dakika kadar buzdolabın bekletin.
Daha sonra tavaya 4 yemek kaşığı kadar zeytinyağı ekleyin ve köfteleri kızartın.
Köfteler kızardıktan sonra tereyağını tavada eritin.
İyice kızdığında unu ekleyip 2 dakika kadar kavurun.
Üzerine yavaş yavaş et suyunu ve nişastayı da ilave edip hızlıca karıştırın.
Tuz, karabiber ve krema eklediğiniz sosu kısık ateşte 2-3 dakika kadar pişirin.
Sosa köfteleri ekleyip harmanlayın.
Sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:172907 • adı:İsveç Köftesi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:08