



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVEÇ KÖFTESİ

500 gram dana kıyma
1 soğan (rendelenmiş)
1 çay bardağı galeta unu veya ekmek içi
1 yumurta
Yarım su bardağı süt
Tuz, karabiber, kimyon (isteğe bağlı)
Zeytinyağı veya tereyağı (kızartmak için)
Sos için:
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu veya su
1 su bardağı süt
Tuz, karabiber

Bir karıştırma kabında dana kıymayı, rendelenmiş soğanı, galeta ununu veya ekmek içini, yumurtayı, sütü, tuzu ve baharatları karıştırın. Karışımı yoğurun ve köfte harcını elde edin.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlayın ve hafifçe bastırarak köfte şeklini verin.

Bir tavada zeytinyağı veya tereyağını ısıtın. Köfteleri tavada her iki tarafı da kızarana kadar pişirin.

Başka bir tencerede unu tereyağında kavurun. Unun rengi dönene kadar karıştırarak kavurun.

Üzerine et suyu veya suyu ekleyin. Sürekli karıştırarak topaklanmamasını sağlayın.

Sütü ekleyin ve sosu koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiberle sosu tatlandırın.

Pişen köfteleri sosun içine ekleyerek bir süre daha kaynatın.

İsveç köftelerini sıcak servis yapabilirsiniz. Yanında patates püresi veya makarna ile servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.02.2024