



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSVEÇ KÖFTESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte için:

- 500 gram dana kıyma
- 250 gram kuzu kıyma (isteğe bağlı, sadece dana kıyma da kullanılabilir)
- 1 adet büyük boy soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı galeta unu
- 100 ml süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (köfteleri kızartmak için)

Sos için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı un
- 200 ml et suyu
- 200 ml krema
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- Tuz ve karabiber

İlk olarak, geniş bir karıştırma kabına kıymaları koyun.

Ardından rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsakları, yumurtayı ve galeta ununu ekleyin.

Sütü de ekleyerek karışımı iyice yoğurun.

Baharatlarınızı, yani tuz, karabiber ve muskat rendesini de ekleyip, köfte harcını pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurmaya devam edin.

Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alarak, avucunuzla yuvarlayın.

İsveç köftesi geleneksel olarak küçük ve yuvarlak bir şekle sahiptir.

Tüm harcı bu şekilde hazırladıktan sonra köfteleri bir tabağa dizin.

Geniş bir tavaya sıvı yağı ekleyip ısıtın.

Yağ ısındıktan sonra köfteleri tavaya yerleştirin ve her tarafını güzelce kızartın.

Köfteleri altın rengini alıncaya kadar çevirerek pişirin.

Kızaran köfteleri tavadan alıp bir kenara koyun.

Aynı tavada tereyağını eritin.

Tereyağı eridikten sonra unu ekleyin ve unun kokusu çıkana kadar kavurun.

Kavrulan una et suyunu yavaş yavaş ekleyerek, sürekli karıştırarak topaklanmasını önleyin.

Ardından krema, hardal ve soya sosunu ekleyin.

Sosun kıvamı yoğunlaşana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Sosunuz hazır olduğunda, tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Hazırladığınız köfteleri tekrar tavaya alın ve üzerine sosu dökün.

Köfteleri sosun içinde 5-10 dakika kadar, kısık ateşte pişirin.

Bu aşama, köftelerin sosun lezzetini iyice çekmesini sağlar.

Sıcak servis yaparak köftelerin sosla birleşen lezzetini tam anlamıyla deneyimleyin.



---

© lezzetler.com tarif no:180314 • adi:İsveç K6ftesi • g6nderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:47