



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSVEÇ USULÜ KÖFTE

2 ince dilim ekmeğ  
1 su bardağı süt  
250 gr. siğir kıyması  
1 soğan  
30 gr. böbrek yağı  
1 yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber  
2 çorba kaşığı yoğurt  
50 gr. tereyağı  
6 çorba kaşığı sıcak et suyu  
1 çay kaşığı nişasta

Ekmeğ dilimlerini bir kaba koyup üzerine sütü dökün. 10 dakika ekmeğın yumuşamasını bekleyin. Kıymayı başka bir kabın içine koyun. Buna rendelenmiş soğanı koyun. Yumuşamış ve ufalanmış olan ekmeği, yumurta sarısını ve böbrek yağını da katıp, kıymayı yoğurun. Tuzu ve biberi de katıp son olarak yoğurdu ilave ederek yoğurun. Kıymadan parçalar alarak toplar meydana getirin. Üstten hafifçe bastırın. Tereyağını tavada kızdırın. Köfteleri içine atıp, her iki yüzünü dörder dakika kızartın. Köfteleri tavadan alın. Üzerine kaynar et suyunu dökün. Tavada kalan yağa biraz su ile karıştırılmış nişastayı katın. Bu sosu ayrı bir kaptaki köftelerin yanında servis yapın.

