İSVEÇ KÖFTESİ

600 g dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
Yarım su bardağı süt
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
Kızartmak için;
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için;
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1,5 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı krema
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Köftede kullanacağınız ekmek için parçalara ayırdığınız ekmekleri sütle ıslatıp yumuşatın.
Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine kıymayla beraber rendelediğiniz soğanı ve sarımsağı alın.
Üzerine yumurta, sütle yumuşattığınız ekmek içi, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurmaya başlayın.
Hazırladığınız köfte harcından cevizden küçük köfteler hazırlayın ve bir borcamın içine alın.
Üzerini streç filmle kapatıp 1 saat kadar Arçelik No Frost Buzdolabı'nda dinlendirin.
Arçelik Ankastre Ocak'a aldığınız tavaya zeytinyağını alın ve kızdırın.
Dinlendirdiğiniz köfteleri bu yağda iyice kızartın.
Kızarttığınız köfteleri bir kenara alın.
Aynı tavaya sosu yapmak için tereyağını ilave edin.
Kızdıktan sonra üzerine unu ekleyin ve birkaç dakika kavurun.
Azar azar sıcak et suyunu ve nişastayı da ekleyip devamlı karıştırarak topaklanmadan pişirin.
Sosa tuz, karabiber ve kremayı ekleyin ve 3-4 dakika daha kaynatın.
Kenara aldığınız köfteleri bu sosa ekleyin ve karıştırın.
Servis tabağınıza alın ve sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:161398 • adı:İsveç Köftesi • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:25