



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## İSVEÇ KÖFTESİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Adet yumurta

1 Su Bardağı su

1 Adet kuru soğan

Köftesi için:

1 Kg. yağsız kıyma

1 Adet et bulyon

0,5 Su Bardağı süt

1 Çay Kaşığı karabiber

1,5 Tatlı Kaşığı tuz

Sosu için:

2 Çorba Kaşığı un

1 Çay Kaşığı kimyon

0,5 Su Bardağı un

Köfte için gerekli malzemeleri yoğurma kabına alıp karıştırın. Bir kâseye soğuk su koyun, iki elinizi ıslatın. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Hazırladığınız köfteleri tepsiye dizip derin dondurucuya koyup 20 dakika bekletin. Yapışmaz bir kızartma tavasına bir parmak kalınlığında sıvı yağ koyup kızdırın. Derin dondurucudaki köfteleri çıkarıp tavaya yerleştirin. Köfteleri; önlü arkalı, dışı kahverengi olup, içi pişene kadar kızartın. Kızaran köfteleri yayvan bir servis tabağına alın. Sosunu hazırlamak için tencereye sana klasik kaseyi alıp kızdırın. Et bulyonu ve suyu ekleyin. Sos koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Servis tabağına köfte alıp üzerine sos dökün.

Not: Dilerseniz patates kızartmasıyla servis yapabilirsiniz. İsveçliler gibi yabani kızılılık reçeliyle ikram edebilirsiniz.