



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVEÇ KÖFTESİ

1 Kg yağsız dana kıyma
1 yumurta
0,5 su bardağı süt
0,5 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı tuz
0,5 tatlı kaşığı karabiber
1 rendelenmiş soğan
0,5 tatlı kaşığı kimyon
Sos için:
1 bardak sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı su
1 kaşık margarin

Köftenin tüm malzemelerini bir kabin içerisinde sırasıyla ekleyip, iyice yoğurun. Yoğurma işleminiz bittiğinde karışım yapışkan ve hafif sulu olacak bu sizi endişelendirmesin. Bir kâseye soğuk su koyun, iki elinizi ıslatın ve etten parçalar alarak 3 cm kadar büyüklüğünde avuç içinizde yuvarlayarak top köfteler haline getirin. Saklamak istediğiniz kadar köfteyi aralıklı olarak bir tepsiye yerleştirin ve 20 dakika kadar buzdolabınızın derin dondurucusunda bekletin ve sonra çıkarıp saklamak üzere tekrar poşetlere yerleştirin. Böylece köfteleriniz birbirine yapışmadan derin dondurucuda saklama işini halletmiş olursunuz. Önceden dondurmazsanız köfteler birbirine yapışacaktır. Yapışmaz bir kızartma tavasına yağı koyun. İyice kızınca köfteleri yerleştirin ve önlü arkalı, dışı kahverengi olup, içi pişene kadar kızartın. Sos tenceresine yağı ekleyin. Yağ kızınca unu ekleyip rengi değişinceye ve kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Et Bulyon'u ve suyu ekleyin. Bir yandan sosu karıştırmaya devam edin. Sos koyulaşınca ocaktan indirebilirsiniz. Sosu ister köftelerinizin yanına isterseniz de üzerine dökebilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 22.11.2021