



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. sığır 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 ekmeğin 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.