



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KLOPSK SMİETANİE (POLONYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Ekşi Kremli Köfte

1 kg. dana kıyması
4 dilim ekmek
1/2 su bardağı süt
1 su bardağı krem
1/2 limonun suyu
1 büyük baş soğan
50 gr. tereyağı
2 yumurta
1/2 kg mantar
1 su bardağı un
1/2 demet dereotu
1/2 tatlı kaşığı tarhun
1/2 su bardağı sıvıyağ karabiber
tuz

Ekmeklerin kabuk kısımlarını çıkarıp süt ile ıslatın. Soğanı kıyın. Tavada 50 gr. tereyağını eritip soğanları içine atın, saydamlaşmaya kadar orta ateşte kavurun ve ateşten alarak soğumaya bırakın.

Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın ve sarılarını bir parça çirpin. Yumurtanın beyazlarını ise "karbeyaz" oluncaya kadar çirpin ve bir kenara bırakın.

Ekmekleri sıkarak süttten çıkarın. Dereotunu temizleyip kıyın.

Derin bir kaba kıymayı koyup içine kavrulmuş soğanları, çirpılmış yumurta sarılarını, ekmekleri, dereotunu, tarhununu, karabiberi ve tuzu koyarak iyice yoğurun. Daha sonra çirpılmış yumurta beyazını köfte harcına ekleyerek tekrar yoğurun ve küçük yuvarlak köfteler hazırlayın.

Geniş bir tavada kalan tereyağının yarısını sıvıyağ ile kızdırın. Hazırladığınız köfteleri una bulayın ve kızgın yağda çevirerek kızartın.

Kremin içine yarım limonun suyunu koyup bir çatalla hafifçe çırparak karıştırın ve bir kenara bırakın.

Mantarları yıkayın ince ince dilimleyin.

Köfteleri pişireceğiniz tencereye kalan tereyağını koyup kızdırın. Mantarları içine atarak biraz çevirin. Kızarmış köfteleri ve ekşi kremi mantarların üzerine ekleyip tuzunu ve karabiberini kontrol edin.

Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını yarım kapatarak çok hafif ateşte 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra yanında patetes püresi ile servis yapın.



Fotoğraf "sudegöl" tarafından gönderildi. 30.10.2016