



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOENİGSBERGER KÖFTESİ

2 dilim eski ekmek  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
500 gr kıyma  
2 adet yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber  
1 litre su (sebze ya da et suyu da olabilir)  
4 adet tane karabiber  
Defne yaprağı  
Sos için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
20 adet kapari  
4 yemek kaşığı ekşi krema  
1 çay kaşığı şeker

Eski ekmekleri suya batırın ve ardından iyice sıkarak küçük parçalara ayırın.

Tereyağını tavada eritin ve içerisine yemeklik doğranan soğanları ekleyerek renk alana kadar pişirin.

Karıştırma kabına pişen soğan, ekmek ve kıymayı alarak karıştırın. Yumurta sarısı, tuz ve karabiberi ilave ederek köfte haline getirin.

Tencerede suyu, tane karabiberi, defne yaprağını ve gelişi güzel doğranmış soğanı kaynatın. Köfteleri içerisine ekleyerek pişirin.

Sos için tavada tereyağını eritin, un ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun.

Yavaş yavaş köfteyi pişirdiğiniz sudan tavaya ekleyin ve bir yandan çırpın. Toplam yaklaşık 2 su bardağı kadar et suyu eklemelisiniz.

Kalan bütün malzemeleri ilave edin.

Köfteleri sosla buluşturun ve servis edin.

