



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STOKHOLM KÖFTESİ

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
1 soğan (ince doğranmış)
750 gr sığır kıyması (yağsız)
1 yumurta
1 çorba kaşığı kapari (süzülmüş ve ince doğranmış)
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 tath kaşığı sirke
2 çorba kaşığı krema
3 çorba kaşığı pancar (haşlanıp, ufak ufak doğranmış)
1+1/2 çorba kaşığı rafine yağ

Küçük bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip 8 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, soğanları bir delikli kepçeyle büyük bir kaseye çıkarınız. Kıyma, yumurta, kapari, kırmızıbiber, tuz, karabiber ve sirkeyi ekleyip, ellerinizle iyice yoğurunuz. Krema ve doğranmış pancarı ekleyip, yoğunluktan sonra, 4 büyük yassı köfte yapınız. Büyük ve çukur bir tavada kalan 3 çorba kaşığı tereyağı ile rafine yağı ağır ateşte eritiniz. Yağ kızınca köfteleri koyup, her iki yanlarını orta ateşte 7'şer dakika, köfteler iyice kızarana kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, köfteleri bir delikli kepçeyle, kağıt peçete üstüne çıkararak yağlarım süzdürdükten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek servis ediniz.

Not: Stokholm köftesi son derece değişik bir hamburgerdir; her hamburgerin üstüne birer yumurta kırılarak da servis edilebilir.