



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



İsveç Köftesi - İsveç Mutfağı



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana kıyma
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı galeta unu
- 1/2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı et suyu
- 1/2 su bardağı krema
- Tuz, karabiber ve yenibahar

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Patates püresi ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

Yapılışı:

1. Köfte harcını hazırlayın:

- Galeta ununu sütle ıslatıp kıyma, yumurta, soğan ve baharatlarla yoğurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. Köfteleri kızartın:

- Küçük yuvarlak köfteleri tereyağında her tarafı renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu kurun:

- Aynı tavada unu kavurup et suyu ve kremayı azar azar ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Tamamlayın:

- Köfteleri sosa geri alıp kısık ateşte 8-10 dakika pişirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler dıştan renk alıp biçimini korumalıdır. Bir tanesini ortadan açarak iç kısmının sıcak ve tamamen pişmiş olduğunu kontrol edin.

>> **İpucu:** Küçük ve eşit köfteler sos içinde daha dengeli pişer.

Kiraz'ın
Mutfağı