



Köfte

İskandinavya'nın her yerinde servis edilen popüler bir yemek

2 – 4 porsiyon Hazırlama Süresi: 15 Dakika Pişirme Süresi: 30 Dakika

- 250 gr Dana Eti
- 250 gr Kuzu Eti
- 1 soğan
- 200 ml süt
- 2 çorba kaşığı un veya 100 ml ekme kabuğu kırıntısı
- 1 yumurta
- Tadımlik tuz ve karabiber

- 1 Dana ve kuzu etini bir arada bir kıyma makinesinde 4 – 5 defa çekin.
- 2 Unu veya ekme kırıntılarını, sütü, yumurtayı, soğanı, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice yoğurun.
- 3 Kıymayı ıslak ellerle yuvarlak toplar haline getirin.

- 4 Büyük bir kızartma tavaında veya sote tavaında biraz tereyağı kızdırın. Köfteleri DÜŞÜK/ORTA ateşte kahverengi oluncaya ve iyice pişinceye kadar kızartın.
- 5 Patates ve sebze ile birlikte servis edin.



Karıştırma
Kâsesi



Senior Kapaklı
Sote Tavaı



veya 30 cm Yapışmaz
Tava

