

Oslo Kjøttkaker

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~620 kcal

Açılış 10/10

Kjøttkaker, iri yassı dana köftelerini kahverengi sos, haşlanmış patates ve yaban mersini reçeliyle sunan Norveç ev yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Galeta unu
- 0.8 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 su bardağı Et suyu
- 800 gr Patates
- 1 su bardağı Bezelye
- 4 yemek kaşığı Yaban mersini reçeli
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Galeta ununu sütle 5 dakika sılatın.
2. Dana kıyma yumurta, rendelenmiş soğan, muskat, tuzun yarısını ve karabiberi ekleyip yoğurun.
3. Harçtan iri yassı köfteler şekillendirin.
4. Köfteleri tereyağın yarısını ve yüzü 3 dakika kızartın.
5. Kalan tereyağın tamamını 4 dakika kahverengileştirin.
6. Et suyunu azar azar ekleyip sosu 8 dakika kaynatın.
7. Köfteleri sosa alıp 12 dakika kısık ateşte pişirin.
8. Patatesleri 20 dakika haşlayın bezelyeyi 5 dakika sıtatın.
9. Kjøttkakeri patates, bezelye ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Harçtaki sütü azar azar eklemek köftelerin sızma kuru olmayan dokusunu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış patates, bezelye püresi ve yaban mersini reçeliyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta