

Openhagen Frikadeller

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~445 kcal

Açılış 9/10

Frikadeller, kıyma, soğan, süt, yumurta, un ve yulaf ile hazırlanan tereyağlı ve kızartılmış Danimarka köftesidir.

Malzemeler

- 300 gr Dana kıyma
- 250 gr Domuz kıyması
- 1 adet Kuru soğan
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Yulaf
- 120 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kuru soğan ve sarımsak çok ince doğrayın.
2. Dana kıyma domuz kıyması ve tuzu 3 dakika yoğurun.
3. Un, yulaf, soğan, sarımsak yumurta, süt ve karabiberi ekleyip harcı toparlayın.
4. Harcı buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
5. Tereyağlı tavada köpürtüp harçtan kaşıkla oval köfteler bırakın.
6. Frikadelleri iki yüzü toplam 16-18 dakika kızartarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfte harcı sıkıştırmak kaşıkla şekil verirken dağılmayı engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates salatası, salatalık çurçusu ve koyu et sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

