



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MANTARLI KÖFTE



500 gr. taze mantar
6 orba kaşığı sıvıyağ
2 Adet domates
1 Adet kuru sođan
7 - 8 Diş sarımsak
4 Adet yeşil sođan
1 orba kaşığı salça
500 gr. köftelik kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet kuru sođan
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 Şu bardağı su

Öncelikle köfte harcı hazırlanır.

Rendelenmiş soğan bayat ekmek içi, kıyma, yumurta, kimyon, tuz ve karabiber birlikte 10 dakika yoğrulur.

Fındıktan biraz büyük yuvarlak köfteler yapılır. Bu köfteler, içinde az un bulunan bir tepside sallanarak una bulanır.

Bir tencereye sıvıyağ konur, üzerine yemeklik doğranmiş soğan konur, soğan biraz yumuşayınca ince kıyılmış sarımsak eklenip 5 dakika kadar kavrulur.

zerine önce bir kaç parçaya kesilmiş yeşil biber, sonra ince doğranmiş domates konur orta ateşte 5 dakika kavrulur.

Salça konur, tuz eklenir, temizlenmiş ve iri doğranmiş mantar ilave edilip 10 dakika pişirilir.

zerine hazırlanan köfteler dizilir.

1 Su bardağı su eklenip orta ateşte 25 dakika pişirilir.

Sıcak servis yapılır.

Not: Mantar çiğden olarak konulmalıdır.