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

MANTARLI KÖFTE



500 gr. taze mantar
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet domates
1 Adet kuru soğan
7 – 8 Diş sarımsak
4 Adet yeşil soğan
1 Çorba kaşığı salça
500 gr. köftelik kıyma
1 Dilim bayat ekmek içi
1 Adet kuru soğan
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Su 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 doğranmış soğan konur, soğan biraz yumuşayınca ince kıyılmış sarımsak eklenip 5 dakika kadar kavrulur.
Üzerine önce bir kaç parçaya kesilmiş yeşil biber, sonra ince doğranmış domates konur orta ateşte 5 dakika kavrulur.
Salça konur, tuz eklenir, temizlenmiş ve iri doğranmış mantar ilave edilip 10 dakika pişirilir.
Üzerine hazırlanan köfteler dizilir.
1 Su bardağı su eklenip orta ateşte 25 dakika pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Mantar çiğden olarak konulmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 174 | Adı: Mantarlı Köfte | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 04:49