



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı 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 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 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.