# 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.