



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAĞITTA MANTARLI KÖFTE

Ayşe Tüter

250 gr. kıyma
1 dilim ekmek içi
Tuz
Karabiber
2 adet taze soğan
1 havuç
10 mantar
1 demet maydanoz
Kekik
Sprey yağ
1 yumurta sarısı
1 soğan rendesi
1 demet dereotu

Malzemenin hepsini yoğurun. Alimunyum folyonun üzerine dikdörtgen şeklinde açın. İstedığınız şekilde köfteler yapın. Sebzeleri iri iri doğrayın ve üzerine sprej yağ gezdirin. Kağıdın üzerine koyup kapatın. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 25 dk. pişirin. Pilav ile servis yapın.
