



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 ZEYTİNLİ KÖFTE

500 gram kıyma  
Yarım çay bardağı kıyılmış siyah zeytin  
Yarım çay bardağı kıyılmış yeşil zeytin  
1 adet küçük boy rendelenmiş soğan  
2 yemek kaşığı galeta unu  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
6 dal kıyılmış maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Yenibahar  
Zeytinli Mantar Sote İçin:  
400 gram mantar  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı  
1 adet küçük boy salçalık kırmızı biber  
Yarım çay bardağı doğranmış siyah zeytin  
Yarım çay bardağı doğranmış yeşil zeytin  
2 yemek kaşığı krema  
4 dal kekik  
Tuz  
Karabiber

Zeytinlerin fazla tuzunu almak için ılık suda, 5 dakika bekletin. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayın ve süzüp kenara alın. Köfte için kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine zeytinleri ve kalan malzemeyi ilave edip, yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler hazırlayın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Diğer taraftan zeytinli mantar sote için tereyağı ve ayçiçeği yağını bir tavaya alıp kıyılmış mantarı suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış kırmızı biber ve zeytinleri katın ve birkaç dakika birlikte pişirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kremayı katıp ocaktan alın. Dallarına ayırdığınız kekiği ekleyin. Köfteleri servis tabağına alın. Zeytinli mantar soteyle birlikte servis yapın.



