



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MANTAR ÇORBASI

1 paket mantar (400 gr)
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Köfte için:
250 gr kıyma
1 dilim bayat ekme içi
1 minik kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Önce köfte hazırlanır; soğan rendelenir ve ekmeğin üzerine konur, yumuşatılır. Sonra diğer malzemeler katılır, 2-3 dakika yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanır. Yağlanmış fırın kabına konur ve 190 derece fırında 15-20 dakika pişirilir. Bu arada mantarlar doğranır ve az limonlu suda 5 dakika kadar haşlanır, süzülür. Un ve tereyağı kavrulur. Üzerine et suyu ve tuz katılır. Kaynamaya başlayınca mantarlar ve pişmiş köfte katılır. Bir taşım birlikte pişirilir. Sıcak servis yapılır.