



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MANTAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

2 Çorba Kaşığı un

200 gr mantar

250 gr kıyma

1 Adet soğan

1 Dilim Bayat Ekmek İçi

İlk önce köftelerimizi kuru soğan, bayat ekmek, tuz karabiberle yoğurup, misket kadar parçalar alıp yuvarlayın. Köfteleri ister fırında, ister tavada hafif pişirin. Diğer tarafta margarinle unu kavurun üzerine göz kararıyla suyunu ilave edip mantarları da robottan geçirip ilave edin. Kaynayınca köftelerimizi ilave edip servis edelim.