



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MANTI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

200 gram lor peyniri,
400 gram hazır mantı,
1/2 kilo yağsız dana kıyması,
4 yumurta, sütte ıslatılmış 1 dilim bayat ekmek,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
1/2 kilo olgun domates,
1 küçük baş soğan,
1 sap kereviz,
1 körpe havuç,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
30 gram margarin yağı,
1/4 litre çiğ krema,
1 çorba kaşığı un,
50 gram parmesan peyniri veya gravyer peyniri,
1/2 bardak et suyu,
125 gram rokfor peyniri,
yeteri kadar tuzla karabiber.

Yapımı:

İki yumurtayı katı olacak biçimde kaynatmak Kabuklarını soyup bir kenara bırakmalı. Dana etini sütte ıslanmış bayat ekmek İçiyle üç defa makineden geçirerek kıymalı. Tuzlayıp biberlemeli ve buna kıyılmış maydanozla İki çiğ yumurtayı katmalı. İyice yoğurduktan sonra bunlardan ceviz iriliğinde köfteler yapmalı, una bulamalı. Eldeki margarin yağının bir ceviz kadarını. bir kenara ayırdıktan sonra kalanını bir tavada eritmeli. Bunun içine köfteleri atmalı ve her yanları kızarıncaya kadar tavayı sallayarak orta ısı ateşte pişirmeli. Köfteler kızarıncaya et suyunu üstüne dökmeli, tavanın ağzını örtmeli ve köfteleri iyice pişmeye bırakmalı. Üstü kazanmış havucu soğanla birlikte rendelemeli. Temizlenmiş bir sap kerevizi ki yarcasına ince doğramalı. Bunları bir kuşaneye koymalı. Zeytinyağını da kattıktan sonra kuşanenin ağzını örterek ve içindekileri vakit vakit karıştırarak kavurmalı Domatesleri kaynar suya sokup çıkardıktan sonra kabuklarını soymalı ve hafif ateşte kavrulan kıyılmış sebzelerin içine doğrayarak atmalı. Gerektiği kadar tuzla karabiber de serptikten sonra kuşanenin kapağını tekrar örtmeli ve bu salçayı koyulaşınca kadar çok hafif bir ateşte kaynatmalı. Salça koyulaşınca ateşten indirmeli ve çırpılmış kremayı katıp karıştırmak. Bu işler olurken mantıyı kaynar tuzlu suda haşlama!ı, suyunu süzmeli. Pyrex bir kayık tabağı yağa bulamalı. Buna birkaç kaşık domates suyu koyduktan sonra bir sıra mantı yaymalı. Bunların üstüne bir sıra köfte yerleştirmeli. Tavla zarı biçiminde doğranmış rokfor peyniri parçacıyla lor peyniri karışımından da ince bir tabaka yaydıktan sonra tekrar sırayla mantı, köfte ve peynir karışımı yayarak eldeki malzemeyi tüketmeli. Yalnız bu işlemde en üste peynir karışımının gelmesine dikkat etmeli. Bunun üstüne sebzeli domatesli salçayı dökmeli. Rendelenmiş gravyer peynirini de serpiştirdikten sonra pyrex kabı orta ısı bir fırına sürmeli ve yirmi dakika kadar fırında tutarak gratine etmeli.