



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ SALATA

MALZEMELER

500 gr yagsız kiyma.
4 iri mantar, dörde bölünmüs
2 yemek kasigi rendelenmiş soğan
2 yemek kasigi domates salçası
1/4 çaykasigi mercankösk
50 gr bayat ekmek içi
1 yumurta, çirpilmis
2 domates, sekize bölünmüs
1 küçük kivrıcık, doğranmış
1 yeşil biber, halka doğranmış
1/2 salatalık, ince dilimlenmiş
Ayçiçek yağı, fırçayla sürmek için
MARINAT İÇİN:
3 yemek kasigi ayçiçek yağı
1 yemek kasigi limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Marinat: Yağı, limon suyunu, sarımsağı bir kasede karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın. Mantarları ekleyip iyice karıştırın ve en az 1 saat marine edin. Bu sırada izgarayı iyice ısıtın.
Kiymayı, rendelenmiş soğanı, domates salçasını, baharatları ve ekmek içini karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın. Karisimi katılastırmak için bir yumurta ekleyin.
Karisimi 16 porsiyona bölün ve herbirini yuvarlayıp top top yapın. Yağı fırçayla üzerlerine sürüp izgara teline yerleştirin.
Köfteleri izgarada 15-20 dak. pisirin, gerektiğinde çevirip kahverengilesinceye kadar tutun. Kağıt havlu ile kurulayıp, fazla yağın aldıkdan sonra, sogumasi için bir kenara kaldırın.
Bir servis tabağında kivrıcığı, salatalığı ve yeşil biberi yerleştirin.
Delikli bir kasık kullanarak mantarları marinatin içinden bir tabağa alın.
Köfteleri, domatesleri ve mantarları kürdanlara sıra sıra dizip salatanın yanına koyun ve servis yapın.
