



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KRAL KÖFTESİ

750 gr kıyma  
2 adet kuru soğan  
1/2 adet bayat ekmeğın içi  
1 su bardağı mantar  
1 adet domates  
8 dilim tost kaşarı  
1/2 çay bardağı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber  
Kekik

Kıymaya, rendelediğimiz 1 adet kuru soğanı, ıslatıp ufaladığımız bayat ekmeğın içini, yeterince tuzu, karabiberi ve kekiği katıp, güzelce bir köfte yoğuralım.  
Mantarları ince ince doğrayıp, hazırlayalım.  
Kalan kuru soğanı incecik doğradıktan sonra, 1 çorba kaşığı sıvı yağda kavuralım.  
Soğanlar pembeleşince, mantarları ve bir tutam tuzu ilave edip biraz daha kavuralım. Yeterince karabiber ve kekik ilave edip, ocaktan indirelim.  
Kıymadan çay tabağı büyüklüğünde yassı yuvarlak köfteler hazırlayalım. Bu köfteleri, ister mangalda istersek de teflon tavada tersli yüzlü kızartalım.  
Kızarttığımız köfteleri, fırın tepsisine dizip, üzerlerine hazırladığımız mantarlı sostan birer kaşık koyarak, yayalım.  
Her bir köftenin üstüne birer dilim kaşar peyniri koyup, tepsinin dibine de 1 su bardağı su ilave ettikten sonra, önceden ısıttığımız fırında peynirler eriyene kadar pişirelim.