



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KÖFTESİ

500 gr Kültür Mantarı
½ su bardağı ekmek içi
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
Tuz, karabiber ve pul biber
Kızartmak için;
Sıvı yağ

Kültür mantarlarını yıkayın ve yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan mantarları süzgece alın ve soğuk sudan geçirin. İyice süzölmeleri için mantarları sıkın ve başka bir kaba alın. Mantarları mutfak robotundan geçirin. Ekmek içi, tuz, rendelenmiş ve suyu süzölmüş soğan, rendelenmiş sarımsak, ince kıyılmış maydanoz ve baharatlarını ilave edip köfte hamurunu yoğurun. Yassı bir şekil verdiğiniz mantar köftelerini bol kızgın yağda kızartın.

