



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KÖFTESİ

300 gram mantar
1 soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı rende kaşar peyniri
3 çorba kaşığı un
1 limon
3 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları közleyip içini çıkartın ve içlerini tereyağı ile ezip kaşar peyniri ekleyip karıştırın. Tabağın zeminine koymak için sıcak tutun. Köfte yapmak için mantarları, sarımsak ve soğanı bir kabın içinde yoğurup içine kıyılmış maydanoz ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Üzerine bir miktar unu ekleyip kıvamını verin. Köfte şekli verip ızgarada ya da tavada pişirin.