



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU KALIP KÖFTE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

400 gram yağsız dana kıyması,
100 gram koyun kıyması,
1 yumurta,
75 gram rendelenmiş kaşar peyniri,
1/2 bardak süt.
1/2 körpe havuç,
1/2 sap kereviz,
5 ardıç meyvesi,
2 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 kaşık zeytinyağı,
60 gram margarin yağı,
50 gram kültür mantarı,
10 gram un,
1/4 litre et suyu,
2 desilitre krema,
100 gram macar salamı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :

Dana kıyması, koyun kıyması, yumurta, rendelenmiş kaşar peyniri, süt, havuç, kereviz, ardıç meyvesi, kıyılmış maydanoz ve zeytinyağından yararlanarak kalıplanmış köfteyi hazırlamalı. Nemli ve temiz bir çuval parçasıyla ovalayarak mantarların üzerindeki zarı gidermeli. Mantarların saplarıyla şapkalarını ayırmalı. 10 gram margarin yağın bir kuşaneye koyup eritmeti. Tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar serpip yağa yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeden sıcak et suyunu sicim gibi ince akıtarak yağlı una yedirmeli. Karışım kaynayınca kadar bunu karıştırarak pişirmeli. Karışım kaynamaya başlayınca mantar saplarını içine atmalı, ateşin ısısını azaltmalı. Böylece kuşanedekileri on dakika kadar hafif hafif kaynatmalı. Sonra karışımı ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Süzölmüş salçayı tekrar bir kuşaneye koymalı. Buna kıyılmış mantar başlıklarıyla çırpılarak köpürtölmüş çiğ kremayı katmalı. Karıştırarak beş dakika kaynatmalı. Küçük parçalara bölünmüş margarin yağıyla tuz ve karabiberi de serptikten sonra kuşaneyi ateşten indirmeli ve karıştırarak yağlı salçaya yedirmeli. Bu işler yapılırken bir toflen tavaya salam dilimlerini oturtmalı ve önce bir yüzlerini, sonra öbür yüzlerini yağsız olarak kızartmalı. Sıcak bir yerde tutulan servis tabağındaki kalıplanmış köfte dilimlerinin üstüne salam dilimlerini yaymalı. Bunun üstüne de mantarlı salçayı yayarak tabağı sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.