



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SOSLU PARMAK KÖFTE

500 gram orta yağlı köftelik kıyma
3 dilim bayat ekmek
Varsa 2 yemek kaşığı irmik
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
1 adet yumurta
1 demet maydanoz
Mantarlı sos için;
1 paket hazır mantar çorbası
1 küçük kutu hazır süt kreması (200 ml)
2 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Kıymayı derin bir kaba koyun. Bayat ekmek dilimlerini ıslatıp sıktıktan sonra kıymanın üzerine ekleyin. Üzerine soğanı rendeleyip tuz ve karabiberi serpin. Kimyon ve yenibaharı da ilave edip yumurtayı katın. Çok ince kıyılmış maydanozu da ekleyip 2-3 dakika kadar yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarladıktan sonra köftelere parmak şekli verin. Diğer taraftan, geniş bir teflon tavaya 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ koyup orta ısı ateşte kızdırın. Köfteleri kızgın yağda, önlü arkalı birer dakika kadar, hafifçe kızartın. Sonra geniş bir tabağa dizin. Toz halindeki hazır mantar çorbasını derin bir kaba aktarın. Üzerine sütü ekleyin. Varsa hazır süt kremasını da ilave edin (hazır süt kreması yoksa 1 su bardağı süt daha ilave edebilirsiniz). Tel çırpıcı ya da çatalla tüm malzemeleri çırpın. Tuz ve karabiberi ekleyip tekrar karıştırın. Köfteleri fırın kabına dizin. Üzerine hazırladığınız mantar sosu gezdirin. 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında 30-35 dakika pişirin. İsterseniz üzerine 4-5 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar serpiştirip 5 dakika daha pişirebilirsiniz.