



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİBERLİ TABAK KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

Yarım kg. kıyma
2 adet kuru soğan
1 su bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
Mantarlı harç:
2 su bardağı doğranmış mantar
1 adet kırmızıbiber
1 su bardağı kıyılmış taze soğan
1 çay bardağı dereotu
10 adet arpacık soğan
5 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Sıvı yağda, doğranmış mantar, sarımsak, soğan ve biberlerinizi, suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Üzerine taze soğan ve baharatları ekleyerek karıştırın.

Geniş bir kaseye, köfte malzemelerini koyun. Soğanı rendeleyip karışımı iyice yoğurun, köftenizden yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle kase şeklini verip buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Köftelerinizi yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine sosuyla beraber sebzelerinizi paylaşın. 160 derecede, köftelerinizi 20 dakika pişirin. Zaman zaman tepsideki sostan köftelerinizin üzerine gezdirin. Dereotu serperek servis yapın.

