



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ÇANAK KÖFTE

700 gram kıyma
1 soğan (soyulmuş, dilimlenmiş)
3 dilim ekmek (bayat, ufalanmış)
1 adet yumurta (beyazı ve sarısı ayrılmış)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı mantar (ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı kekik
Yarım demet maydanoz
75 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber

Kıyma, soğan, ekmek, yumurta sarısı, tuz ve karabiberi robottan geçirip köfte harcını hazırlayın. 6 eşit parçaya ayırın. Yuvarlak köfteler yapın. Her bir köftenin ortasını çukurlaştırın. Yumurta akını çirpin. Köftelerin içlerine sürün. Tereyağını köftelerin ortalarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin. Mantar, kekik ve maydanozu harmanlayıp köftelere paylaşın. Kaşar peyniri serpin. Fırında 15 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.