



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İZMİR KÖFTE

Eyüp Sevinç

500 gr. köftelik kıyma
2 dilim ekmek
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 adet patates
2 adet domates
4 adet yeşil biber
10 adet mantar
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kimyon

Kıymayı bir kaba alın ve içine rendelenmiş soğanı, suya ıslanarak ufalanmış bayat ekmeği, tuzu, biberi, kimyonu ve yumurtayı kırarak yoğurun. Yoğrulan köfteleri parmak şeklinde yuvarlayın. Patatesleri, biberleri ve mantarları küp küp doğrayın. Yağ kızdırın ve patatesleri az kızartarak fırın tepsisine dizin. Köfteleri aynı yağda kızartın ve üzerine dizin. Biberleri kızartın tepsiye dizin ve mantarları da az kızarttıktan sonra tepsinin en üst kısmına dizin. Domatesi rendeleyerek suyunu çıkartın. Tuz ile tatlandırın ve yemeğin üzerine dökün. Mantarlı İzmir köfteyi fırında pişirin ve sıcak olarak servis edin.

