



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. Yoğrulmuş 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 tepsiyeye 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.

