



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI İZMİR KÖFTE

Malzeme

- ½ kgr köftelik kıyma
- ½ paket köfte harcı
- 1,5 çay bardağı su
- 15 adet mantar
- 3 diş sarımsak
- 2 adet büyük patates veya 4 adet küçük patates
- Kızartmak İçin: Sıvıyağ
- Sosu İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 4 adet domates
- 1 adet kurusoğan
- 1 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp, kıyın.
2. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
3. Patateslerin kabuklarını soyup, boyuna ortadan kesip, ince dilimler halinde doğrayın. Soyulmuş patateslerin kararmaması için su dolu bir kaptaki bekletin.
4. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
5. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
6. Derin bir kâseye kıymayı, kıyılmış mantarı, sarımsağı, köfte harcını ve suyu koyup, yoğurun.
7. Köfte harcı kıvamına gelince, harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, şekil verin.
8. Yayvan bir tavaya sıvı yağ koyup, kızdırdıktan sonra köftelere renk verdirip, fırın kabına dizin. 9. Ayrı bir tavada sıvı yağın kızdırıp, dilimlediğiniz patatesleri kızartın.
10. Yayvan bir tavada Sana yağın kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
11. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış domatesleri, kekiği, tuz ve karabiberi ve et suyunu koyup, karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin.
12. Fırın tepsisine dizdiğiniz köftelerin üzerine kızarmış patatesleri dizin en son olarak üzerine domatesli sosu gezdirin.
13. Daha önceden 200 derecede ısıttığınız fırında patateslerin üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Mantarlı Köfte için tıklayın](#)

[ML® İzmir Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.07.2022