



MANTARLI KÖFTE

1 kg dana eti
1 baş soğan
2-3 diş sarımsak
1 demet marul
1 paket galeta unu
200 g kültür mantarı
Tuz
Kırmızıbiber

Dana etini yıkayın, sinirlerini ayırın ve parçalara bölün.
Soğan ve sarımsaklarla birlikte mantarları da soyun ve ince ince doğrayın.
Et ve sebzeleri bir kıyma makinesinde çekin ve tuz, kırmızıbiber ekleyin.
Elinizle şekillendirdiğiniz köfteleri kızgın yağda her iki tarafı da pişene kadar kızartın.

