



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KÖFTE

½ kilo kıyma
200 gram mantar
1 adet soğan
4 yemek kaşığı dolusu galeta unu
2-3 diş sarımsak
5-6 dal dereotu
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Soğanı irice doğrayıp rondoya alın. Üzerlerine dereotlarını ve irice doğrayarak mantarları ilave edip çekin. Sarımsakları ilave edip yeniden çekin. Kıymayı derin bir kaba alın, üzerine çektiğiniz malzemeleri, tuzunu, karabiberini ve galeta ununu ilave edip yoğurun.

Hazırladığınız harçtan parçalar koparıp yuvarlayın. Derin bir tavada kızartmak için sıvıyağı kızdırın. Yağ kızınca hazırladığınız köfteleri ilave edip 5 dakika kızartın. Pişen köfteleri fazla yağlarını bırakmaları için havlu kağıt üzerine alın.