



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KÖFTE

12 dilim tost ekmeği
2 su bardağı konserve mantar
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
Köfte için:
300 gram köftelik kıyma
1 adet kuru soğan
2 dilim ekmek içi
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Ekmekleri ıslatıp suyunu iyice sıkın. Yoğurma kabına ıslattığınız ekmeği, rendelenmiş soğanı, karabiber ve tuzu koyup karıştırın. Kıymayı ilave edip yoğurun. Köftelerin aynı büyüklükte olması için bir kavanozun kapağını streç filmle kaplayın, kıymayı kapağın içine koyup sıkıştırın. Őekil verdiğiniz köfteleri yağsız tavada kızartın.

Tavada tereyağını eritin; rendelenmiş soğan, kıyılmış mantar, karabiber ve tuz koyun. 4-5 dakika mantarları soteleyin. Köftelerin üstüne koymak için bekletin.

Tost ekmeklerinin kenarlarını kesip tost makinesinde kızartın. 2 adet tost ekmeğini üst üste koyun. Üstüne köfteyi yerleştirin, 1 yemek kaşığı kadar mantarlı karışımdan koyun. Kaşar peyniriyle süsleyin.

Kaba dizip 175 derecelik fırında kaşarlar eriyene kadar pişirin.

