



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KÖFTE

Malzemeler (8 kişilik):

1/2 kg. köftelik kıyma

1/2 kg. mantar

1/2 kg. bezelye

1 orta boy soğan

1 çorba kaşığı salça

1 çay kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı tereyağı

1 büyük servis kaşığı sıvıyağ

2 su bardağı su

1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hazır köfte harcı

Tuz

Karabiber

Yapılışı:

500 gr. kıymanın içine suda bekletilmiş ve suyu iyice sıkılmış ekmek (3 dilim kadar bayat ekmek iyi olur), ince kıyılmış ya da tercihen rendelenmiş soğan, köfte harcı, karabiber, tuz, kırmızıbiber ve karbonat eklenerek iyice yoğrulur. Fındık ile ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Bir tencerede yağla soğan kavrulur. Başka bir kapta mantarlar kabukları soyulduktan sonra limonlu suda yıkanır ve iyice kavrulmuş yağ ve soğanın içine ilave edilir. Bezelyeler eklenir ve biraz kavrulur. Salça ve su konur. Yuvarladığımız köfteler de içine konduktan sonra fırında yarım saat pişirilir. Pişinceye yakın bolca rendelenmiş kaşar peynirleri üzerine serpiştirilir. Peynirler eriyip kızarıncaya fırından çıkartılır.