



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI KÖFTE

### Malzeme

- ½ kg kıyma
- ½ paket köfte harcı
- 1,5 çay bardağı su
- Harcı için:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 15 adet mantar
- 4 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için:
- Sıvı Sana

### Hazırlanışı

Mantarları ayıklayıp, saplarını çıkardıktan sonra doğrayın.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Harcı için:Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine doğranmış mantarları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, mantarlar suyunu çekene kadar kavurun.

Mantarlar suyunu çekince içine kekiği, kıyılmış taze soğanları, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım kavurduktan sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Harç soğurken derin bir kâsenin içerisine kıymayı, köfte harcını ve suyu koyup, iyice yoğurun.

En son köfte harcının içine soğumuş mantarlı harcı ekleyip, yoğurduktan sonra harcına arzuya göre şekil verin.

Mantarlı köfteleri Sıvı Sana ile yağladığınız tavada pişirip, köfteleri sıcak olarak servis edin.