



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI KÖFTE

### MALZEMELER

500 gr. Kıyma  
250 gr.Mantar  
1 büyük soğan  
2 yemek kasığı siviyağ  
Maydanoz  
Tuz, karabiber, kırmızı toz biber

### YAPILIŞI

Mantarların yarısını iri doğra ve 2 yemek kasığı sivi yağ ile kavur. Soğan, maydanoz ve kalan mantarları ince doğra (robotta da kıyabilirsiniz) Kıymanın üzerine dök ve tuzu, karabiberi, toz biberi ekleyip kıymayı yugur. Büyük yuvarlak köfteler yapıp 1 subardagi siviyağ ile kızartılacak.

[ML® Mantarlı Köfte için tıklayın](#)