



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI KÖFTE

500 gr köftelik kıyma  
200 gr kuzu kıyma  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı kekik  
10 adet mantar  
1/2 bağ nane  
1 adet yumurta  
3 çorba kaşığı galeta unu  
Tuz  
Karabiber

Mantar, pul biber, kekik ve naneyi rondodan geçirin.

2 çorba kaşığı zeytinyağıyla mantarlı karışımı kısık ateşte 30 dakika kurutun.

2 çeşit kıymayı yumurta, un ve kurutulmuş mantarla yoğurarak ceviz büyüklüğünde köfteler yapın.

180 derecede 20 dakika köfteleri pişirin.