



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KÖFTE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
400 gr kıyma
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı su
0,5 Demet maydanoz
1 Çay Kaşığı tuz
1 Yemek Kaşığı un
1 Yemek Kaşığı domates salçası
3 Yemek Kaşığı ekmek içi
0,5 Kg. MANTAR
1 Adet kuru soğan
1 Çay Kaşığı karabiber
0,5 Adet limon

Mantarların saplarını koparılır ve bol suyla yıkanır. Mantarların kararmaması için ıslatılan suyun içine limon ve unu konur. Aynı yerde kıyma, yumurta, un, tuz, karabiber, rendelenmiş kuru soğan ve ekmek içi konur ve köfteler hazırlanır. Mantarların çukuruna hazırlanan köfteler hafifçe sıkıştırılarak konur. Her köftenin üstüne de bir dilim domates ve biber konur, kürdanla sabitlenir. fırın tepsisine yerleştirilir. Aynı tavada yağ ile salça kavrulup su konur. bu karışımda tepsiye dökülür. Fırında 30 dk. kadar pişirilir. servis yapılır.