



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİRİNÇ KÖFTE

1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı mısırözü yağı
1 su bardağı soya kıyması
1 adet soğan
1 kilo mantar
1 çorba kaşığı fesleğen
1 tatlı kaşığı köri
1 demet maydanoz
1 çay fincanı mısır unu
3 adet yumurta
tuz
karabiber
Kızarmak için sıvıyağ

Pirinci haşlayın, soğanı doğrayıp, mısırözü yağında pembeleşinceye kadar kavurun. Mantarları robottan beçeri, soğanların üzerine ekleyin, suyunu salıp çekene kadar pişirin. Üzerine soya kıyması, fesleğen, köri, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika kavurun. Haşlanmış pirinç ve doğranmış maydanozu da katıp bir taşım pişirin. Ocaktan indirip soğutun. Limon büyüklüğünde parçalar alıp köfteler yapın. Bu köfteleri mısır ununa batırarak kızdırılmış yağda kızartın. Sıcak servis yapın.