



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TOP KÖFTE

Yarım kg kıyma
15 adet mantar
1 adet kuru soğan
1 .orba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Soğan ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış mantar eklenir ve hızlı ateşte kavrulur. Sonra soğumaya bırakılır. Kıyma ve kavrulan malzeme bir araya getirilir, bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır, yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında 25 dakika pişirilir.