



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ZEYTİNLİ KÖFTE

Anadolujet Magazin

400 gram köftelik kıyma
1 adet rendelenmiş kuru soğan
1 kâse rendelenmiş veya robottan geçmiş mantar
2 çorba kaşığı çok ince kıyılmış zeytin
1 tutam ince kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber
1 kaşık mısır unu
Kızartmak için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tüm malzemeyi geniş bir kâseye koyup güzelce yoğurun. Daha sonra ceviz büyüklüğünde köfte şeklini verin. Yağladığınız kızmış teflon tavada arkalı önlü pişirin.

