



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK KÖFTESİ MANTARLI

- ½ kg tavuk kıyması
- 3½ paket Knorr Köfte Harcı
- 1½ çay bardağı su
- 3 yemek kaşığı margarin (harcı için)
- 10 adet mantar (harcı için)
- 1 adet kuru soğan (harcı için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı kekik (harcı için)
- 4 yemek kaşığı krema (harcı için)

### Hazırlanışı

1. Kasede tavuk kıymasını, Knorr Köfte Harcı'nı ve suyu karıştırıp yoğurun.
  2. Yoğurulan köftelere tavada renk verip fırında pişirin.
  3. Köfteler pişerken tavada yağı kızdırıp piyazlık doğranan kuru soğanlara renk verin.
  4. Kuru soğanlar renk alınca içine kıyılmış mantarları, kekiği, tuz ve karabiberi koyup mantarlar suyunu çekene kadar kavurun.
  5. Fırında pişen tavuk köftelerini servis tabağına alın.
  6. Sosu ateşten indirmeden önce kremayı ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ilave edip kaynatmadan ateşten alınız.
  7. Sosu tavukların üzerine döküp sıcak olarak servis edin.
-