

Firinda Kofteli Mantar

Malzemeler

250 gr kuzu-dana karisik kiyma

1 dis sarimsak

1 kuru sogan (kucuk)

5-6 dal maydanoz

1 tatli kasigi pul biber (silme)

1 cay kasigi karabiber

1 dilim bayat ekmek ici

500 gr mantar

3 tane yesil biber

4-5 tane domates(kucuk boy, salkim domates)

Yarim cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Maydanoz ince ince kiyilir, sogan rendelenir. Sarimsak ezilir (ben hepsini robotta cekiyorum) . Ekmek ici, baharatlar, tuz eklenir, yogrulur. Yarim saat dinlendirilir, sekil verilir. Mantarlarin saplari ayrilir, temizlenir, yikanir. Yesil biberler, iri parcalara bolunur. Domatesler dorde bolunur. Sebzeler firin tepsisine alinir, tuz ve sivi yag gezdirilir, harmanlanir. Tepsiye yayilir. Mantarlari cukur kisimlari uste gelecek sekilde dizmek, suyunun akmasini engelledigi icin, yumusak ve lezzetli pismesini sagliyor ellerimize saglik :)