

Mantarli Kofte

Malzemeler

500 gram dana kiyma

200 gram kuzu kiyma

1 cay k. pul biber

1 cay k. kekik

10 adet mantar

Yarim bag nane

1 adet yumurta

3 corba k. galeta unu

Tuz, karabiber

Yapilisi

Mantar, pul biber, kekik ve naneyi rondodan gecirin. 2 corba kasigi zeytinyagiyla mantarli karisimi kisik ateste 30 dakika nemini kaybedip kuruyana kadar pisirin. Kiymalari, yumurta, un ve kurutulmus mantar harciyla yogurarak ceviz buyuklugunde kofteler yapin. 180 derecede 20 dk. kofteleri pisirin. Dilerseniz domates sosuyla servis yapin.