

# Greçka Mantar Köftesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Greçka mantar köftesi, karabuğday ve mantar bir araya getirerek dışı hafif kızaranağı yumuşak bir Rus lokmasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Karabuğdayı haşlayıp tamamen suyunu süzdürün.
2. Mantarı ve soğanı tazeleyip karabuğdayla birlikte ezin.
3. Harca köfte şekli verip hafifçe bastırın.
4. Köfteleri tavada her iki yüzü toplam 6-8 dakika pişirin.
5. Köfteleri sıcak halde servis tabağına alın.

### PÜF NOKTASI

Harca kışın dondurmeye uygun şekilde hazırlanabilir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmeğe ve yanına taze yeşilliklerle derin tabakta servis edin.