

# Greçka Mantar Köftesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Greçka mantar köftesi, karabuğday ve mantar bir araya getirerek dışı hafif kızarana içi 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 su bardağı karabuğday 2 su bardağı suda 15 dakika haşlayın.
- 1 adet soğan ve 250 gr mantar ince doğrayın.
- 2 yemek kaşığı zeytinyağında soğan ve mantar 3 dakika suyunu çekene kadar soteleyin.
- Karabuğday, mantar ve tuzu ezerek yoğurun, harç toparlanana kadar bastırın.
- Köfteleri orta ateşte toplam 8 dakika çevirerek pişirin, yüzey tutunca dağılmasın.

### PÜF NOKTASI

Harç kışın dondurmeye uygun şekilde alması için buzdolabına koyabilirsiniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Greçka mantar köftesini sıcak tabakta aralıklarla kızıl mantarlı ç dokusunu ezmeden sunun.