



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOP KÖFTELİ VE BEZELYELİ MAKARNA SEPETİ

30 gr tereyağı
1 paket midye makarna
8 adet dikdörtgen milföy hamuru
0,5 su bardağı haşlanmış bezelye
3 adet domates
2 kahve fincanı su
250 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı köfte baharı
1 adet yumurta sarısı
2 dal kekik
Yeterince tuz

Kıymayı çukur bir kaba alın. Ekmek içini 1 fincan suda yumuşatıp elinizle sıkarak süzün ve ufalayın. Ekmek içi, köfte baharı ve 1 tutam tuzu kıymaya ilave edip yoğurun. Köfte harcından yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Tereyağını tavada eritip domates ve kalan suyu ilave edin. Köfteleri ekleyip kapağını kapatın ve 10 dakika pişirin.

Midye makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak haşlayıp süzün. Soslu köfte ve bezelyeyi ekleyip harmanlayın. Milföy hamurlarını un serpilmiş zeminde kare oluşturacak şekilde birleştirip merdane ile inceltin. Yuvarlak fırın kabı büyüklüğünde bir kapak kesin.

Kalan hamuru yağlı kağıtla kaplanmış kabın dibine ve kenarlarına elinizle bastırarak yayın ve dibini çatalla yer yer delin. Hamurun kenarlarına fırçayla yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Hazırladığınız makarnayı ilave edin. Artan hamurdan yaprak motifli hamurlar hazırlayıp kapak şeklindeki hamurun üzerini süsleyin. Hamuru yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürün. Fırına verip kızarıncaya kadar pişirin ve makarna sepetinin üzerine kapatın.