



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAKTA KÖFTELİ MAKARNALI SANDVIÇ

250 gram mantı makarna
1 su bardağı bezelye
200 gram kıyma
3 tane domates
1 adet kuru soğan
1 dilim kurutulmuş ekmek
3 yemek kaşığı köfte baharı
1 çay kaşığı tuz
3 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
4 dal fesleğen
1 yemek kaşığı yağ

Bir tencereye suyu alalım, kaynayınca mantı makarnayı suya ilave edelim, haşlanmaya bırakalım. Haşlanınca süzelim bir kenarda bekletelim.

Karıştırma kabına kıymayı alalım. Üzerine soğanı rendeleyip ilave edelim, ekmek içi, yumurta akı, baharat ve tuzu ekleyip yoğuralım. Fındık büyüklüğünde köfteler yapalım. Una beleyip, tavada yağda hafif sote edelim.

Milföy hamurlarımızı yan yana birleştirip yuvarlak hamur keselim yerleştireceğimiz çanağa uygun olmalı.

Kestiğimiz hamuru kalıbımıza yerleştirelim ve fırında rengi sarı olana kadar pişirelim. Domatesi rende yapalım haşlanmış makarnaya ilave edelim, içine haşlanmış bezelyeyi de katalım iyice karıştıralım. Hazırladığımız çanağın içine soslu makarna ve köfteleri alıp tekrar fırında 10 dakika turalım.

Biz bu arada çanağın üzerine kapak yapalım, bunun için arta kalan milföyleri birleştirip merdane yardımıyla yuvarlak bir hamur açalım. Fırında pişirelim ve çanağın üzerine kapatarak servis yapalım.

