



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALLAS KÖFTESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tavuk kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 paket üç renkli makarna
2 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı

Makarnayı kaynayan tuzlu suda haşlayıp süzün. Eritilmiş tereyağını makarnaya ekleyip, 2-3 dakika soteleyin. Kıyma, galeta unu, rendelenmiş kuru soğan, dövülmüş sarımsak, karabiber ve tuzu elinize yapışmayana kadar yoğurun.

Kıymadan yassı büyük bir köfte yapıp galeta ununa bulayın. Köfteyi sıvı yağda kısık ateşte kızartın. Makarnayı servis tabağına alıp, üstüne köfteyi koyun. Mayonez ve ketçapla süsleyin.

