



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ KÖFTELİ VE DOMATESLİ KESME MAKARNA

<https://gasturder.org.tr>

Bir paket Arbella Plus Glutensiz Mısır Makarnası (KALEM KESME)

Köfte için:

500 gr hindi kıyma (hazır sarkuteride ıkbal marka kullanılabilir diğerleri yoktur. Hindi kıyma kullanılmaz.)

2 adet yumurta

150 gr mısır gevreği (mısır gevreği satın alınırken içeriğinde gluten bulunmadığına emin olunmalıdır.) hazır gevreği bulunması çok zor

1 büyük boy soğan (ince doğranmış)

5 diş sarımsak

60 gr rende parmesan peyniri (parmesan yerine sek kasar peyniri uygun olur

½ bağ yeşil soğan

½ bağ maydanoz

Yarım çay kaşığı ince rendelenmiş taze zencefil

6 yemek kaşığı zeytinyağı

Sıvıyağ

Tuz

Taze çekilmiş tane karabiber

Domates Sosu:

2 su bardağı domates püresi

1 adet küçük doğan

2 diş sarımsak

10 adet taze fesleğen yaprağı

Makarnayı tuz eklenmiş 5 lt suda, paketin üzerinde belirtilen süre kadar haşlayıp, süzün.

Mısır gevreğini havanda döerek veya blenderden geçirerek un haline getirin.

Hindi kıymanın üzerine 2 yumurtayı kırın.

2 yemek kaşığı zeytinyağı, soğan, sarımsak, maydanoz, yeşil soğan, karabiber, tuz, mısır gevreği ve püre zencefili kıyma ile karıştırın.

Tüm malzemeyi iyice yoğurup küçük yuvarlak köfteler hazırlayın.

Sıvıyağda köfteleri kızartın.

Domates sosunu hazırlamak için 2 kaşık zeytinyağında ince kıyılmış soğan ve sarımsağı çevirin.

Üzerine domates püresini ekleyin. Sos koyulaşana kadar orta ateşte pişirin. Ocaktan almadan en son doğranmış fesleğen yapraklarını ekleyin.

Haşlanmış makarnayı 2 kaşık zeytinyağı ile karıştırın ve tabaklara alın.

Makarnanın üzerine domates sosunu gezdirin ve birkaç adet köfte ile servis edin.