



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ERİŞTELİ KÖFTE

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

500 gram yağsız kıyma
1 adet ince kıyılmış soğan
1/4 fincan ince kıyılmış fesleğen yaprağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
400 gram Napoliten makarna sosu
3 adet kabak
1/4 porsiyon ince rendelenmiş parmesan peyniri

Geniş bir kaba, kıyma, soğan ve fesleğeni koyarak karıştırın. Karışımdan elinizle küçük toplar yapın. Yapışmaz bir teflon tavayı yağlayın ve ısıtın. Ardından hazırladığınız köfteleri 7-8 dakika boyunca pişirin. Köfteler pişince içine makarna sosunu ekleyin ve 2-3 dakika boyunca kaynatın. Hazır olduğunda ocaktan alın. Kabakları soyun, erişte şeklinde kesin ve haşlayın. Son olarak bir tabağın içine, köfteleri ve kabakları koyun. Üstüne rendelenmiş parmesan peyniri ile fesleğen yaprakları ekleyerek servis edebilirsiniz.

