



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKIZ KÖFTESİ

250 gr. kıyma
1 yumurta
1 dilim ekmek içi
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 küçük boy kuru soğan
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
Süslemek için:
Domatesli ve ıspanaklı makarna
Zeytin
Tatlı kırmızıbiber
Küçük bir parça havuç

Kıymayı, çok ince kıyılmış soğan, ekmek içi ve maydanozla birlikte iyice yoğurun. İçine yumurtayı ilave edin. Tarçın ve tuzla tatlandırdıktan sonra iyice karıştırın ve yumruk büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Ayrı bir kapta makarnayı haşlayın. Üzerine biraz zeytinyağı koyup karıştırın. Tatlı kırmızıbiberi süslemek için kullanabilirsiniz. Köfteleri yağsız teflonda pişirin. Haşladığınız makarnalardan saç, zeytinden gözler ve havuçtan burun yaparak süsleyin.