



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KÖFTE GÜVEÇLİ MAKARNA

1 paket Selva İnce Uzun Makarna  
250 gr köftelik kıyma  
1 adet soğan  
1 yumurta  
1 dilim ekmek içi  
1 adet yeşilbiber  
1 tas domates suyu  
100 gr dilimlenmiş mantar  
30 gr tereyağı  
1 adet soğan  
1 kâse su  
Kıyılmış maydanoz  
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Makarnalar haşlanırken; kıyma, ince rendelenmiş soğan, ekmek içi ve yumurtayı birbirine iyice karıştırın. Tuz ve karabiberi ilave edip iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayın ve tereyağında kızartın. Kızarttığınız köfteleri, cam fırın tepsisine alın. Ardından bir tavada küçük küçük doğradığınız soğanları 5 dakika kadar (yumuşayınca kadar) kavurun. Sonra üzerine yeşilbiber, domates suyu, su, baharat ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika kaynatın. Pişen bu sosu köftelerin üzerine dökün ve mantarları da ekleyerek bir güveç kabında fırına verin. 1 saat kadar pişirin. Köfteler yumuşayıp sos koyu bir kıvama gelmeye başladığında fırından çıkarın. Haşlayıp süzdüğünüz makarnanın üzerine yayın. İstenirse güveç pişirilirken 1-2 defne yaprağı ilave edilebilir.

[ML® Makarnalı Köfte için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:45924 • adı:Köfte Güveçli Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:14.03.2025 - 07:21