



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ BALKAN MAKARNASI

### MALZEMELER

500 gr mantı makarna,  
350 gr kuzu kıyma,  
1 yumurta sarısı,  
1 yemek kaşığı köfte baharı,  
3 yemek kaşığı zeytinyağı,  
1 adet soğan,  
1 diş sarımsak,  
2 adet domates,  
2 yemek kaşığı domates salçası,  
25 gr tereyağı,  
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz.

### YAPILIŞI

İnce kıyılmış soğan, sarımsak ve maydanozları, baharatı, yumurta sarısını kıyma ile yoğurun ve 3 cm çapında toplar oluşturun. Sığ bir tencerede kızdırılmış zeytinyağında köfteleri kızartın. Kuşbaşı doğradığınız domatesleri, salçayı ve kıyılmış maydanozları tencereye ekleyin ve kısık ateşte, 20 dakika pişirin. 10-12 dakika süreyle haşladığınız makarnayı, eritilmiş tereyağı ile karıştırıp servis tabaklarına alın. Üzerine, hazırladığınız soslu köfteleri ekleyerek servis yapın.