



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ BAMYA (MISIR)

300 gr bamyamakarna  
25 gr tereyağı  
150 gr dana kıyma  
1 tutam kimyon, karabiber  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
50 gr dövülmüş fındık  
1 adet domates  
1 çay bardağı köftelik bulgur  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 tutam kırmızı biber

Bir tencereye 1 litre su koyup kaynatalım Su kaynadıktan sonra tuzu ilave edin tereyağından bir parça ekleyebilirsiniz. Makarnaları yavaşça azar azar ekleyin ki suyun kaynaması durmasın. Tencerenin kapağını kapatmadan paketin üzerinde belirtilen süre kadar kaynatın. Ara sıra karıştırın. Pişme süresinin sonuna doğru sık sık kıvamını kontrol edin. Haşlanan makarnayı soğuk suya tutmadan kevgirde süzün. Hazırladığınız sosu ilave edin.

### SOSUN HAZIRLANIŞI

Köftelik bulguru, kendi hacmi kadar kaynar suyun içinde, suyunu iyice çekip yumuşayana kadar bekletin. Kıymayı, bulguru, rende kuru soğanı, kırmızı biberi, kimyonu, karabiberi, dövülmüş sarımsağı, tuzu, çekilmiş fındığı yoğurarak makarnanın çapı büyüklüğünde küçük köfteler hazırlayın. Köfteleri ayçiçek yağında kızartın. Ayrı bir kaptaki domatesleri rendelerek, 1 fincan su, domates salçası, biber salçası ile birlikte sannaıştırırnyağında pişirerek sos hazırlayın. Köfteleri ve sosu hazırladığınız bamyamakarnayla karıştırın sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 01.06.2015