



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ FIRIN MAKARNA

1 paket fırın makarna
Bir buçuk litre su
1 çorba kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
Yarım kg. süt
2 adet yumurta
200 gr. beyaz peynir
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tuz Köftesi için:
300 gr. kıyma
1 adet küçük boy soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1'er çay kaşığı karabiber ve kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
1 adet sivri biber
3 çorba kaşığı domates salçası
Süslemek için:
Yarım demet taze soğan

Bir tencereye su doldurun, tuz ve zeytinyağı ekleyip kaynatın. Makarnaları kırmadan suya atın. 13 dakika haşlayıp altını kapattıktan sonra üzerine bir su bardağı soğuk su ekleyin. 5 dakika bekletip makarnayı süzün. Beyaz peyniri ufalayın ve kaşar peyniri ile birlikte makarnaya karıştırın. Bir fırın kabını yağlayıp makarnaları yerleştirin. Süt ve yumurtayı tuzla çırpıp, makarnaların üzerine dökün. 200 derecelik fırında 45 dakika pişirin. Köfteleri hazırlamak için kıymayı bir kaba alın. Soğanı rendeleyin. Bayat ekmekleri ıslatıp sıkın. Soğan, ekmek, karabiber, kimyon ve tuzu kıymaya katıp yoğurun. Bu harçtan minik köfteler hazırlayın. Bir tabağa unu döküp köfteleri içine atın ve sallayarak una bulayın. Bol yağ koyduğunuz bir tavada köfteleri kızartın. Biberi ve sarımsakları ince kıyın. Ayrı bir tavada salça, sivri biber ve sarımsakları zeytinyağında kavurun. Köfteleri bu sosa koyup 5 dakika pişirin. Makarnayı fırından çıkartıp, düz bir servis tabağına ters çevirin. Köfteleri makarnanın ortasına koyun. Soğanların beyaz kısımlarını üç parmak eninde kesip üstlerini bıçakla çizin. Bu soğanlarla tabağı süsleyin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023