



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

1 paket kalın makarna
10 adet siyah zeytin
3 domates
6 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
400 gr. kıyma
1 soğan
2 sivri biber

Makarnayı haşlayıp süzün. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Kıyma, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve baharatları yoğurun. Rendelenmiş domatesi tereyağında çevirin, doğranmış biberleri ekleyin. Haşlanmış makarnayı ve zeytinleri içine koyup harmanlayın ve yağlanmış fırın kabına aktarın. Üzerine köfteleri koyup zeytinyağı gezdirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin.