



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MAKARNA

1 paket spaghetti makarna
400 gram dana kıyma
1 adet soğan
1 yumurta
4 dilim ekmek içi
5 dal maydanoz
Tuz, karabiber, kekik ve kimyon
2 tatlı kaşığı sarımsak tozu
5 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet domates

Makarnayı tuzlu kaynar suyun içinde 15 dakika kadar haşlayın. Süzüp üzerine rendelenmiş domatesi, tereyağı ve zeytinyağını döküp 5 dakika kadar pişirip sıcak tutun. Köftesi için kıymayı, rendelenmiş soğanı, galeta ununu, yumurta ve sarımsağı içine ekleyip zeytinyağıyla güzelce yoğurun. Baharatları da ekleyip bu harcı bir gece dinlendirirseniz daha lezzetli olacaktır. Daha sonra elinizle küçük top köfteler hazırlayarak ızgarada ya da yağsız tavada pişirin. Sıcak makarnanın yanında ikram edin.

