



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

500 gram kıyma
1 adet soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kekik, karabiber, tuz
4 çorba kaşığı galeta unu
2 su bardağı spagetti makarna
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Kekik, karabiber, tuz
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnaları haşlayıp süzün. Tencerede biraz zeytinyağı ve tereyağıyla harmanlayın. Köfte için kıyma, rende soğan, baharatlar ve galeta ununu yoğurup şekil verin ve az yağda kızartın. Diğer taraftan sos isterseniz eğer, salça ve tereyağıyla 5 dakika kadar pişirin. Baharatları da içine ilave ederek bir tutam şekeri içine ekleyin. Bu pişirdiğiniz salçalı karışımın içine kızarttığınız köfteleri ekleyin, 5 dakika daha kaynatıp makarnanın üzerine ekleyin. Sıcak olarak ikram edin.