



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

Refika Birgül

400 gr. Çift Çekim Köftelik Kıyma
1 paket Spagetti Makarna
1 adet Soğan
1 adet Yumurta
1 diş Sarımsak
8 dal Maydanoz
2 çorba kaşığı Galeta Unu
4 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çay kaşığı Yenibahar
1 tatlı kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı Pul Biber
2 tatlı kaşığı Köfte Baharatı
Tuz
400 gr. Domates Püresi
1 çorba kaşığı Domates Salçası
1 çorba kaşığı Biber Salçası
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 diş Sarımsak
Yarım dal Biberiye
1 su bardağı Makarna Haşlama Suyu
Yoğurt
Bebek Roka
Zeytinyağı

1 adet soğanı ortadan kesin ve Valso mutfak doğrayıcısının içine atın. 1 diş sarımsağı çok fazla dişe gelmesin diye önceden kabaca bıçağın sırtı ile ezip, 8 dal maydanozla birlikte mutfak doğrayıcısının içine atın. Çok fazla püre olmalarını istemediğimiz için kısa kısa çalıştırın. Kasabınızdan aldığınız 400 gr dana döş kıymanızı yoğuracağınız bir kaba alın ve içine 1 çay kaşığı yenibahar, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı pul biber, 2 tatlı kaşığı köfte baharatı, tuz, 1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı galeta ununu ve mutfak doğrayıcısındaki soğanlı karışımı ekleyip iyice yoğurun. Kıymayı kolayca eşit parçalara bölmek için, yoğurduktan sonra kesme tahtasına aktarıp düzleştirin, bir kare elde edin ve kıymayı 15 eşit parçaya bölün, ceviz büyüklüğünde toplar halinde yuvarlayın. Köfteleri çok küçük yapmayın ki pişince makarnanın arasında kaybolmasınlar. Tavayı iyice ısınması için önceden ocağa koyun ve içine 4 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Tavanız ve yağınız iyice ısındıktan sonra harlı ateşte köfteleri pişirin. Böylece hem köfte suyunu bırakmayacak hem de tavada pişerken kenarında oluşan o hafif kızarmışlıklar ekstra lezzet katacak.. Makarnayı haşlayacağınız tencerenin içinde kaydattığınız suya bir parça tuz ekleyip iyice kaynaması için kapağını kapatın. Su iyice kaynayınca, tencereye makarnaları atın ve tekrar ısının yükselmesi için hemen kapağını kapatın. Su tekrar kaynama noktasına gelince kapağı açabilirsiniz. Tavsiyem makarnayı biraz dişe gelecek, hafif diri bir kıvamda pişirmeniz. 1-2 dakika da domates sosla pişeceği için iyice yumuşayıp, lapalaşmasını engellemiş olursunuz. Bu yemeğin güzel sosu için büyükçe bir tencereye 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. İnce ince kıydığınız 2 diş sarımsağı, 400 gr domates püresini, 1/2 çorba kaşığı domates ve tatlı biber salçasını içine ekleyin. Arzu ederseniz acı biber salçası da kullanabilirsiniz. Salçaların tuz oranına göre tuzunu ilave edin. Makarnanın haşlandığı sudan cezve yardımıyla yaklaşık 1 su bardağı alıp domates sosunuza ekleyin. Nişastalı bu su, sosun helmelenmesine yardımcı olacak. Pişen domates sosunu köftelerin piştiği tavaya ekleyip biraz da beraber pişmelerini ve köftelerin bu sosu içlerini çekmesini sağlayın. Son olarak makarnayı da içine eklediğinizde tüm lezzetler birbiriyle kaynaşacak. Köfteli makarnanızı kocaman bir tabakta servis edebilirsiniz. Servis ederken 1 bağ bebek rokayı kabaca kesip makarnanın üstüne koyun ve birkaç kaşık da çırpılmış yoğurt ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:123372 • adı:Köfteli Makarna • gönderen:kenevir • indirme tarihi:10.05.2025 - 22:22