



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MAKARNA

Yarım paket spağetti makarna
1 kaşık sıvı yağ
2 kaşık tereyağı
Tuz
250 gram köftelik kıyma
1 dilim ekmek içi
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Nane
Pul biber
2- 3 adet domates
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Makarnayı haşlamak için; derin bir tencereye suyu koyup kaynatın. Kaynayan suya 1 kaşık sıvı yağ ve tuz ekleyip makarnaları haşlayın. Haşlanan makarnayı süzün ve tereyağı eritip makarnayı yağlayın. Diğer yandan köfte malzemelerini karıştırıp yoğurun. Köfteleri fındıktan biraz büyük yuvarlayarak az sıvı yağda kızartın.

Domatesleri rendeleyin. Tavaya aldığınız sıvı yağda halka şeklinde doğranmış sivri biberleri hafif kızartıp rendelenmiş domatesleri ve bir miktar da tuz ilave edip pişirin.

Servis tabaklarına makarnayı alıp ortasını hafif açın ve istediğiniz miktarda misket köftelerden yerleştirin. Üzerine domates sosunu da ilave edip sıcak sıcak servis yapın.

