



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

Arda Türkmen

Köfte için:

500 gr. kıyma

1 su bardağı panko ya da galeta unu

1 adet yumurta

2 tutam kuru kekik

1 tatlı kaşığı kimyon

Tuz

Karabiber

Makarna için:

Dilediğiniz bir makarna cinsi

Su

Tuz

Domates Sos için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan – ince yemeklik doğranmış

3 – 4 diş sarımsak

2 – 3 adet domates

2 yemek kaşığı ketçap

1 su bardağı et suyu

Tuz

Karabiber

1 tutam pul biber

1 tatlı kaşığı toz şeker

7 – 8 yaprak taze fesleğen

Köfteler için, bir karıştırma kabında köfte için olan bütün malzemeleri iyice yoğurun.

Fırına girebilen tavanızı ısıtın.

Cevizden biraz büyük köfteler yapın (80 – 100 gr.) ve ısıttığınız tavanızda mühürleyin.

Domates sos için, Sos tencerenizi ocağa alın ve zeytinyağı ilave edip ısıtın.

İnce yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsakları ilave edip yumuşayana kadar pişirin.

Küçük küp doğradığınız domateslerinizi suyuyla birlikte ilave edin.

Ketçap ve et suyunu ilave edip karıştırın.

Tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Toz şekeri ilave edip karıştırın.

Köftelerinizi domates sosun içerisine ekleyin ve sosla harmanlayıp 8 – 10 dakika pişmeye bırakın.

Büyük bir tencerenin içerisine suyu ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Suyunuz kaynayıncaya içerisine tuz ilave edin ve makarnanızı ilave edip paketteki pişirme süresi kadar pişirin.

Pişen makarna suyunuzdan 1 su bardağı kadar kenara ayırın ve makarnanızı süzün.

Süzdüğünüz makarnanın üzerine hazırladığınız köfteli domates sosu ilave edin.

Ardından kenara ayırdığınız makarna suyundan ilave edin ve karıştırın.

Taze fesleğenden ilave edip karıştırın.

Servis edeceğiniz tabağa alın ve sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:180032 • adı:Köfteli Makarna • gönderen:dolu • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:11