



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

1 paket makarna
300 gr kıyma
1 küçük soğan
1 dilim bayat ekmek içi
Kimyon, karabiber, tuz
1 orba kaşığı salça
1 su bardaęı su
6 orba kaşığı sıvı yağ

Kıyma, ekmek içi, baharatlar ve rende soğan iyice yoğrulur, fındıktan biraz büyük köfteler yapılır. Teflon tavada, sıvı yağda kızartılır, tabağa alınır. Aynı tavaya salça ve su konur. Kaynamaya başlayınca köfteler atılır, 10 dakika kadar pişirilir. Makarna bilindiği gibi pişirilir. Servis tabağına konur, üzerine köfteli malzeme yerleştirilir.