



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MAKARNA

1 su bardağı fiyonk makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr kıyma
4 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1/2 adet limon suyu
Tuz
Pulbiber

Makarnayı kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Kıymaya baharatlarını ekleyip minik köfteler yuvarlayın. Köfteleri yağsız tavada kızartıp bir tepsiye dizin. Köftelerin üzerine makarnayı yayın. Un, yumurta, yoğurt ve limon suyunu çırpıp makarnanın üzerine yayın. En üste fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları yerleştirin. Fırında 10 dakika pişirin. Üzerine pulbiber ekerek servis yapın.

[ML® Makarnalı Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "mışıl mışıl" tarafından gönderildi. 30.05.2018