



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

1 Paket Yumurtalı Spagetti
250 gr Dana Kıyma
1 Sogan
1 Yumurta
2 Çorba Kasigi Et Suyu
2 Su Bardagi Domates Ezmesi
2 Çorba Kasigi Bayat Ekmek İçi
2 Çorba Kasigi Zeytinyagi
3-4 Dal Maydanoz
1 Çorba Kasigi Kasar Rendesi

Sogani kiyip 1 çorba kasigi yag ve 2 çorba kasigi su ile hafifçe pisirin. Et suyunda ıslatilmis ve sikilmis ekmek içi, kiyilmis maydanoz, yumurta ve peyniri karistirin. Tuz ve kıymayı ilave edip yogurun. Findik büyüklüğünde köfteler yapin. Izgarada kızartin.

Domatesi feslegenle birlikte 10 dakika pisirin. Tuz, kalan yag ve köfteleri ekleyip birkaç dakika daha pisirin. Makarnayı tuzlu suda diri kıvamda haslayin. Süzüp domates sosu ve köftelerle karistirin. Taze feslegen ya da nane yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapin.

[ML® Spaghetti Polpette için tıklayın](#)