



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MAKARNA

1 paket Banvit Bandırma Köfte
1/2 paket fiyonk makarna
4 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1/2 adet limonun suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz (arzu edilen miktarda)

Makarnayı tuzlu bol suda arzu ettiğiniz kıvamda haşlayıp süzün.

Makarna ve köfteleri harmanlayıp bir fırın kabına koyun.

Yoğurt, yumurta, un, limon suyu ve tuzu çırpıp köfteli makarnanın üzerine gezdirin. Tereyağını da küçük parçalar halinde kesip makarnanın üzerine koyun.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 15 dak. pişirin.

Arzu ederseniz üzerine pul kırmızıbiber serperek servis yapın.

