



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ MAKARNA

Yarım paket spagetti makarna  
2 kaşık tereyağı  
Makarnayı haşlamak için su ve 1 kaşık sıvıyağ  
Tuz  
Köfte Malzemesi:  
250 gr. köftelik kıyma  
1 orta boy soğan  
1 dilim ekmek içi  
Tuz, karabiber, pulbiber, nane  
Domates sosu:  
2-3 adet domates  
2 adet sivri biber  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Makarnayı haşlamak için; derin bir tencereye suyu koyup kaynatın. Kaynayan suya 1 kaşık sıvıyağ ve tuz ekleyip makarnaları haşlayın. Haşlanan makarnayı süzün ve tereyağı eritip makarnayı yağlayın. Diğer yandan köfte malzemesini karıştırıp yoğurun. Köfteri fındıktan biraz büyük yuvarlayarak az sıvıyağda kızartın.

Domatesleri rendeleyin. Tavaya aldığınız sıvıyağda halka şeklinde doğranmış sivribiberleri hafif kızartıp rendelenmiş domatesleri ve bir miktar da tuz ilave edip pişirin.

Servis tabaklarına makarnayı alıp ortasını hafif açın ve istediğiniz miktarda misket köftelerden yerleştirin. Üzerine domates sosunu da ilave edip sıcak sıcak servis yapın.