



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MAKARNA

1 paket makarna
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan
Yarımsu bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet rendelenmiş domates
1 çay bardağı parmesan peyniri
Tuz
Karabiber
Köftesi için:
400 gramkiyma
3 adet ekmek içi
Tuz
Karabiber
1 yumurta

Köfte için gerekli malzemeleri bir kaptaki yoğurunu top haline getirip, ince kıyılan soğanla beraber kavurun. Rendelenmiş domates ve tavuk suyunu üzerine ilave edin. 20 dakika pişirip tereyağı, tuz ve karabiber ekleyin. Diğer taraftan geniş bir kaptaki tuzlu su kaynatıp makarnayı ekleyin. Haşlayıp süzdükten sonra köfteli karışıma katın. 1-2 dakika karıştırarak pişirin ve servis tabağına alın. Parmesan peyniri serpererek ikram edin.
