



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖFTELİ MAKARNA

1 paket makarna  
Yeteri kadar su  
1 adet küçük boy soğan  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 adet domates  
10 adet kiraz domates  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı toz şeker  
5-6 dal maydanoz  
2 çorba kaşığı parmesan peyniri  
Tuz, karabiber  
Köfte için:  
250 gram kıyma  
1 adet küçük boy soğan  
1 dilim bayat ekmek  
3 dal maydanoz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. İnce kıyılmış soğanı, zeytinyağında kavurun. Üzerine küp doğranmış domates ve ikiye bölünmüş kiraz domatesleri ilave edin. Birkaç dakika sonra ezilmiş sarımsak ekleyin ve 10-15 dakika kısık ateşte sote edin. Toz şeker, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. Ocaktan aldıktan sonra rendelenmiş parmesan peyniri ilave edip makarna ile harmanlayın. Kıyma, soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, kimyon, karabiber ve tuzu yoğurup minik köfteler hazırlayıp kızartın. Makarnanın üzerine ekleyerek servis yapın.