



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖFTELİ MAKARNA

Memet Özer

- 1/2 Kg. Kıyma
- 2 Adet Kabak
- 3 Dilim Dana Fümme
- 2 Adet Soğan
- 3 Diş Sarımsak
- 3 Çorba Kaşığı Parmesan Peyniri
- 3 Çorba Kaşığı Krema
- 1 Adet Ekmek İçi
- 1 Çay Bardağı Süt
- 1 Tutam Maydanoz
- 1 Paket Spagetti
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Kimyon
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

Köfte için: Kıymayı tuz, karabiber, kimyon, parmesan peyniri, 1 bütün yumurta, 1 yumurta sarısı, 1 diş sarımsak ve süt ile ıslattığınız ekmek içi ile birlikte yoğurun. Minik toplar haline getirin. Una buladıktan sonra derin yağda kızartın.

Bir tavada küp küp doğradığınız kabakları, zeytinyağında sarımsak eşliğinde soteleyin. Kabakları kızarttıktan sonra aynı tavada doğradığınız dana fümeleri kızartın ve kabaklarla aynı tabağa alın.

Sos için: Derin bir kaptan 2 yumurta sarısını kremayla birlikte iyice çırpın. Makarnayı haşladığınız sudan 1 kepçe kadar karışıma ilave edip sosun kıvamını bir miktar daha açın. Süzdüğünüz makarnaları sos kâsesine alın ve makarna sosu çekene kadar iyice karıştırın.