



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ MAKARNA

1 paket makarna  
400 gram kıyma  
1 soğan  
Kimyon, maydanoz  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı biberi salçası  
1 su bardağı sıcak su  
Tuz, karabiber

Kıymaya rendelenmiş soğan, bol kimyon, kıyılmış maydanoz, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiber ekleyin. İyice yoğurduktan sonra top köfte şeklini verip, salçalı sıcak suyun içinde pişirin. Makarnaları damak zevkinize göre haşlayın. Üzerine köfteleri aktarıp kapağı kapalı bir şekilde 5 dakika birlikte pişirin. Servis tabağına alıp soğumadan masaya getirin.