



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖFTELİ MAKARNA PİZZASI

1 paket makarna (360 gr Kerevizli Makarna)  
1 ay bardağı süt  
3 adet yumurta  
1 ay bardağı domates püresi  
1 ay bardağı Mısır  
1 yemek kaşığı yağ  
1 ay kaşığı toz fesleğen  
1 diş ezilmiş sarımsak  
1 ay kaşığı tuz  
350 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri  
1-2 dal kıyılmış taze fesleğen veya maydanoz  
Köfte için;  
300 gram köftelik kıyma  
1 adet rendelenmiş soğan  
2 diş ezilmiş sarımsak  
2 yemek kaşığı galeta unu  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
1 ay kaşığı kekik, kimyon  
2 yemek kaşığı yağ

Kerevizli Makarnayı 9 dk haşlayıp suyunu süzün ve soğumasını bekleyin. 3 yumurtayı ve 1 çay bardağı sütü bir kasede karıştırın. Soğumuş olan makarnanızın üzerine ilave edip karıştırın. Yuvarlak veya dikdörtgen fırın kabınıza yağlı kağıdı serin. Hazırladığınız makarnayı bu kaba döküp ince olacak şekilde yayın. Makarnanızı fırın kabına yayarken aralarında boşluk olmamasına dikkat edin. Domates püresini, sarımsak, 1 yemek kaşığı yağ ve 1 çay kaşığı toz fesleğen ile birlikte karıştırıp makarnanızın üzerine fırça yardımıyla sürün. Kaşar peynirinizin yarısını domates sosun üzerine serpin. Köfte için gerekli olan malzemeleri derin bir kapta karıştırıp iyice yoğurun. Yuvarlak toplar hazırlayın. Kaşar peynirinin üzerine aralıklı olarak köfteleri dizin. Mısırı serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25 dk pişirin. Fırından çıkarıp kalan kaşar peynirini, yağ ve fesleğen yapraklarını serpin ve tekrar fırına verin. 5 dk daha pişirip pizzanızı fırından çıkarıp ve mutlaka 5 dk dinlendirdikten sonra servise sunun.