



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PASTAVİLLA LUMACA

Malzemeler (4 kişilik)
1 paket Pastavilla Lumaca (Mantı)
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil dolmalık biber
1 adet soğan
1 adet domates
100 g kiraz domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze soğan
1/4 yemek kaşığı maydanoz
5 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber
Köftesi için:
150 g kıyma
1 adet soğan
2-3 dal ince kıyılmış maydanoz
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Pastavilla Lumaca'yı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız. Köfte için kıymayı, rendelenmiş soğanı, maydanozu, tuzu ve biber karıştırarak yoğurunuz ve kiraz domates büyüklüğünde top şekline getirtikten sonra zeytinyağında sote ediniz. İnce uzun şeritler halinde doğradığınız biberleri, domates, soğan ve sarımsakları ekleyerek köfteler pişinceye kadar pişiriniz. Köfteler piştikten sonra kıyılmış maydanoz ve doğranmış taze soğanları ekleyiniz. Makarnayı süzünüz, köfteli sosa ilave ediniz. Tuz ve karabiber ile tatlandırınız. Kırmızı biber ile sıcak olarak servis yapınız.