



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA DOLGULU KÖFTE ÇANAKLARI

400 gr. köftelik kıyma
1 adet soğan - rende
1 adet yumurta
1 su bardağı ekmek kırıntısı
Tuz
Karabiber
Kekik
Yenibahar
Kimyon
Makarna için:
125 gr. bukle makarna - Haşlanmış
Beşamel için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Muskat
Üzeri için:
Çedar peyniri

Köfte için olan tüm baharatları bir kaptayın, köfte harcından toplar yapıp muffin kalıbına ortası çukur olacak şekilde (çanak olacak şekilde) yerleştirin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Makarnaları haşladıktan sonra suyunu süzün ve kenara alın. Bir sos tenceresinde tereyağını eritin, ardından unu ekleyin ve renk alana kadar iyice kavurun, sütü ilave edin ve kıvam alınca kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın baharatlandırın ve peyniri, makarnayı ekleyip iyice karıştırın.

Köfteler piştikten sonra üzerlerini, hazırladığınız makarnalı karışımla doldurun üzerlerine çedar peyniri koyup (ister dilim ister rende) 180 derecede 15 dakika peynir iyice eriyinceye kadar pişirin.

