



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA KÖFTESİ

200 gram uzun veya kesme makarna
25 gram kurutulmuş mantar
1 bardak rendelenmiş rokfor peyniri
120 gram tereyağı
100 gram un
yarım litre süt
3 yumurta
yarım baş soğan
yeteri kadar kurutulmuş elemek tozu
yeteri kadar tuz ve karabiber
1 bardak zeytinyağı

Mantarları soğuk suda ıslatıp yumuşattıktan sonra bol akarsuda yıkayın. Sonra suyunu iyice kurutup kıyarcasına ince doğrayın.

Bir tencereye 30 gram yağla rendelenmiş soğanı koyup kabı ateşe oturtun. Soğanları karıştırarak kavurun.

Soğanlar pembeleşince tuzunu, biberini serpip mantarları katın.

Beri yanda süt, 50 gram tereyağı, 50 gram un, yeteri kadar tuz ve karabiberden yararlanarak bir beşamel salçası hazırlayın. Beşameli ateşten indirince rendelenmiş peyniri, mantarları ve bir yumurtanın sarısını katıp karıştırın. Kaynar tuzlu suda makarnayı haşlayın. Suyunu süzdükten sonra kalan tereyağında sote edin ve beşamel salçasına katıp iyice karıştırdıktan sonra zeytinyağına bulanmış mermerin üstüne dökün. Bir spatulayla düzelttikten sonra iyice soğumaya bırakın. Karışım soğuyup sertti leşince bunu dört köşe parçalara kesin.

Bir tavaya bir bardak zeytinyağı koyun. Yağ kızınca önce una, sonra hafifçe çırpılmış yumurtaya, daha sonra kurutulmuş ekmek tozuna bulanmış dört köşe parçaları tavaya atıp iki yanı da nar gibi oluncaya kadar kızartın. Köftelerin kızartılması sona erince bunları sıcak sıcak sofraya çıkarıp servis yapın.

[ML® Makarnalı Köfte için tıklayın](#)

