



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI KÖFTE SARMA

500 gr köftelik az yağlı dana kıyma
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
Karabiber
Kimyon
3 yemek kaşığı galeta unu
1/2 paket çubuk fırın makarna
Göz kararı domates sos
2 adet ince kıyılmış taze soğan

Derince bir kabın içinde kıyma, yumurta, tuz, karabiber, kimyon ve galeta ununu iyice yoğurun ve 1 saat kadar buzdolabında bekletin.

Makarnayı bol suda 6-7 dakika haşlayın.

Hazırladığınız köfteyi buzdolabından alıp, stretch film serilmiş tezgahın üzerinde elinizle ve oklava yardımıyla makarna boyunda açın.

Haşlanmış olan makarnaları kıymanın üzerine sıra sıra dizin. Stretch film yardımıyla da köfteyle birlikte rulo olarak sarın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alıp 180 derecede 20-25 dakika pişirin.

Domates sos ve ince doğranmış taze soğanla servis edebilirsiniz.

