



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİDYE MAKARNA

1 paket Filiz midye makarna
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
30 gr tereyağı
3 domates
2 kahve fincanı
250 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı köfte harcı
Birkaç dal kekik
Tuz

Kıymayı çukur bir kaba alın. Ekmek içini 1 fincan suda yumuşatıp elinizle sıkarak süzün ve ufalayın. Ekmek içi, köfte harcı ve bir tutam tuzu kıymaya ilave edip yoğurun. Köfteleri yarım ceviz büyüklüğünde parçalar halinde elinizde yuvarlayın. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Tereyağını tavada eritip, domates ve bir fincan su ilave edin. Köfteleri ekleyip kapağını kapatın ve 10 dakika pişirin. Filiz Midye Makarnayı paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak haşlayıp süzün. Soslu köfte ve bezelyeyi ekleyip harmanlayın. Kekik yapraklarıyla süsleyip sıcak servis yapın.