



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK KÖFTELİ MAKARNA

30 Gr Sana Klasik
250 gr kıyma
1 Adet çarliston biber
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet soğan
1 Dilim Bayat ekmek için
1 Paket Kısa Kalem Makarna
1 Çay Kaşığı kekik
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çorba Kaşığı un
4 Adet Domates
1 Çay Kaşığı kimyon
1 Kahve Fincanı Kızartmak İçin Sıvıyağ
1 Çay Kaşığı karabiber

Soğanı soyun kıyın. Ekmeği ıslatıp ufalayın. Kıyma, soğan, ekmek, kekik, kimyon ve tuzu bir kaba alıp yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak top köfteler hazırlayın. Yağı kızdırıp köfteleri una bulayın. Makarnayı tuzlu, bol kaynar suda haşlayıp süzün. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Çarliston biberi temizleyip doğrayın. Margarini tencerede eritip domates ve biberi ilave edin. Köfteleri ekleyip 1 tutam tuz serpin ve sos koyulaşınca kadar pişirin. Makarnayı ilave edip tahta kaşıkla harmanlayın. Sıcak servis yapın.