



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİSKET KÖFTELİ MAKARNA

30 gr margarin  
1 paket makarna  
250 gram kıyma  
1 adet yumurta  
1 adet biber  
1 adet soğan  
1 dilim ekmek içi  
1 tas domates suyu  
100 gram mantar  
1 kase su

Makarnalar haşlanırken, kıyma ince rendelenmiş soğan, ekmek içi ve yumurtayı birbirine iyice karıştırın. Tuz ve karabiberi ilave edip iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlayın ve yağda kızartın. Kızarttığınız köfteleri can fırın tepsisine alın. Ardından bir tavada küçük küçük doğradığınız soğanları 5 dakika kadar kavurun. Sonra üzerine yeşilbiber, domates suyu, su, baharat ve kıyılmış maydanozu ilave edip 5 dakika kaynatın. Pişen bu sosu köftelerin üzerine dökün ve mantarları da ekleyerek bir güveç kabında fırına verin. 1 saat kadar pişirin. Köfteler yumuşayıp sos koyu bir kıvama gelmeye başladığında fırından çıkarın. Haşlayıp süzdüğünüz makarnanın üzerine yayın. İstenirse güveç pişirilirken, 1-2 defne yaprağı ilave edilebilir.