



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİTİTE KÖFTELİ MAKARNA

Malzeme:

250 gram köftelik kıyma

1 diş sarımsak

1 dilim bayat ekmek içi

Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

1 kahve fincanı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

20 gram Bizim Mutfak Teremyağ

1 adet havuç

1 dal taze soğan

3 dal taze fesleğen

1 paket Bizim Mutfak Spagetti Makarna

100 gram mozzarella peyniri

50 gram rendelenmiş parmesan peyniri

Kızartmak İçin :

Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Patlıcanları yıkayıp iyice kurulayın. Bütün olarak alacalı soyduktan sonra kızgın yağda kızartın. Fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine aktarın. Köfte için sarımsağı soyup havanda ezin . Ekmek içini suda ıslatıp ufalayın. Baharatı ekleyip çukur bir kaptaki karıştırın. Köfte karışımından çok küçük parçalar koparıp misket şeklinde yuvarlayın. Teremyağ ile riviera zeytinyağını geniş ve derin bir tavada köfte toplarını kızartın. Rendelenmiş havuç, doğranmış taze soğan, kıyılmış fesleğen, tuz ve karabiberi ilave edip tatlandırın. Makarnayı kaynar suyun içine atıp diri kıvamda haşladıktan sonra süzün. Köfteli karışım ile harmanlayın. Servis tabağına önce kızartmış olduğunuz patlıcanı yerleştirin. Üzerine köfteli makarnayı yayın, küp şeklinde kesilmiş mozzarella peyniri, rendelenmiş parmesan peyniri ve taze fesleğen ile süsleyin. Hemen servis yapın.

Not: Patlıcanları kızartmak istemiyorsanız ızgarada közleyebilirsiniz. Közledikten sonra kabuğunu soyup tuz ve karabiberle tatlandırmanız yeterli olacaktır.