

Domates Soslu Kofteli Makarna

Malzemeler

Yarım paket istediginiz makarna

1 kasik sivi yag

2 kasik tereyagi

Tuz

Kofte malzemesi

250 gr. koftelik kiyma

1 dilim ekmek ici

1 orta boy soğan

Tuz, karabiber, nane, pul biber

Domates sosu:

2- 3 adet domates

2 adet sivri biber

2 yemek kasigi zeytin yagi

3-4 dis sarımsak

tuz

Yapilisi

Oncelikle derin bir tencereye suyu koyup kaynatın. Kaynayan suya 1 kasik sivi yag ve tuz ekleyip makarnalari haslayın. Haslanan makarnayi suzup ve tencerede eritilmis tereyaginin uzerine dokup 2-3 dakika pisirin. Diger yandan kofte malzemelerini karistirip yogurun. Kofteleri findiktan biraz buyuk yuvarlayarak biciminde az sivi yagda kizartin. Domatesleri rendeleyin. Tavaya aldiginiz sivi dogranmis yagda minik dogranmis sarımsaklari, minik dogranmis sivri biberleri hafif kizartip rendelenmis domatesleri ve bir miktar da tuz ilave edip pisirin. Servis tabaklarina makarnayi alip ortasini hafif acin ve istediginiz miktarda misket koftelerden yerlestirin. Uzerine domates sosunu da ilave edip sicak sicak servis yapin.