MAKARNALI KÖFTE

Yarım kg. köftelik kıyma
1 Adet yumurta
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet küçük dolma biberi
3 Dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı kaşığı kekik
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
Yarım çorba kaşığı salça
1 Paket fiyonk ya da kelebek makarna
1 Çorba kaşığı tereyağı
Kızartmak İçin;
1,5 Su bardağı sıvıyağ
Sosu İçin;
4 Adet iri domates
1 Diş sarımsak
1 Adet küçük boy kuru soğan
1 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı kekik

Öncelikle köfte hazırlanır; bayat ekmeğe soğan rendelenir, yumurta kırılır. Ekmek şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
Üzerine çok ince kıyılmış dolma biberi, kıyma, kekik, karabiber, tuz, salça eklenir, 5 -6 dakika yoğrulduktan sonra, ince kıyılmış maydanoz katılır, biraz yoğrulur, buzdolabına konur.
Köfte harcı yarım saat dinlendikten sonra, ceviz şeklinde köfteler yapılır, hafif unlanır, bol kızgın yağda kızartılır, havlu kağıda çıkarılır.
Daha sonra sos hazırlanır; kuru soğan ince doğranır, 4 çorba kaşığı sıvı yağda kavrulur, saydamlaşınca ince kıyılmış sarımsak ve sivri biber eklenir.
Biberin rengi değişince rendelenmiş domates, kekik ve az tuz katılır.
Domates köpüklenmeye başlayınca 2 dakika daha pişirilir, kızarmış köfteler ilave edilir. 10 dakika birlikte pişirilir.
Bu arada makarna haşlanır, tereyağında kavrulur. Sıcak olarak büyük servis tabağına aktarılır. (Küçük porsiyon olarak tabaklara da pay edilebilir)
Hazırlanan soslu köfte makarnanın üzerine sıcak olarak yerleştirilir.

Not: Makarnalı köfte, İtalyan tarifidir.