



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇOCUKLAR İÇİN KÖFTELİ DOMATESLİ SPAGETTİ

50 gr spagetti  
1 çay bardağı domates püresi  
40 gr kuzu kıyma  
1 adet arpacık soğan, rendelenmiş  
1 cm kalınlığında taze zencefil, rendelenmiş  
Birkaç yaprak taze kekik, kıyılmış  
2 çorba kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı  
Toz parmesan peyniri  
Un  
Deniz tuzu

Kıymayı, arpacık soğan, zencefil, bir tutam deniz tuzu ve kekik ile birlikte bir kaba alıp yoğurarak köfte hamuru haline getirin. Hazırladığınız harçtan misket büyüklüğünde parçalar koparıp köfteleri yuvarlayın ve tabağa yayın. Üzerlerine hafifçe un serpiştirin. Bir tavada bir kaşık Komili Sızma Zeytinyağı'nı ısıtıp unlanmış köfteleri tavaya atın ve çevirerek birkaç dakika pişirip ateşten alın. Kalan Komili Sızma Zeytinyağı ile domates püresini orta boy bir tavada kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra altını kısıp birkaç dakika daha pişirin. Spagettileri kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Köftelerle birlikte domates sosunun bulunduğu tavaya alarak karıştırın. Üzerine toz parmesan serpiştirerek hemen servis edin.

