



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEV KÖFTELİ SPAGETTİ

<https://migros.com.tr>

1 paket spagetti
450 gr. köftelik kıyma
1 kaşık barbekü sos
1 adet yumurta
2 avuç ekme kırıntısı
6 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çorba kaşığı pul biber
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet et bulyon
1 adet doğranmış domates
Yarım demet maydanoz
10 yaprak taze fesleğen
Servis için toz parmesan peyniri

1. Fırını 225 dereceye ısıtın.
2. Spagettiği geniş bir tencerede bol su ve tuzla kaynatın.
3. Köfte malzemelerini bir kaptaki karıştırın.
4. Karışımdan büyükçe parçalar kopararak top haline getirin.
5. Pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye köftelerinizi dizin ve pembeliklerini kaybedene kadar 10-12 dakika fırında pişirin.
6. Orta boy, derin bir sos kabına sırasıyla M marka zeytinyağı, pul biber, doğranmış sarımsak ve soğanı koyarak birkaç dakika soteleyin.
7. Domates, bulyon, fesleğen ve maydanozu ekleyerek 10-15 dakika sos kıvamına gelene kadar pişirin.
8. Köfteleri sosta biraz çevirin.
9. Sıcak makarnayı tabağa alın.
10. Üzerine biraz sos ve onun üzerine köfteleri koyun.
11. Parmesan ile servis edin.

