



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSLU KÖFTELİ SPAGETTİ

<https://www.karaca.com>

1 paket spagetti  
1 kiloya yakın köftelik kıyma  
1 adet büyük boy soğan  
Bayat ekmeğ içi  
2 yumurta  
2 çay kaşığı karbonat  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber ya da kırmızı toz biber  
Kimyon  
Sıvı yağ  
Sosu İçin:  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
5 adet sulu domates rendesi ya da 2 su bardağı domates sosu  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 diş sarımsak  
Tuz

İşe ilk olarak köfteyi hazırlamakla başlayalım. Kıymayı derin bir kaseye alın. Ardından üzerine soğanları rendeleyip, yumurtayı, ekmeği, karbonatı ve baharatlarını ekleyin. Karışımı güzelce yoğurun ve dolapta dinlenmeye bırakın.

Kıyma harcınız dinlenirken, makarnalarınızı su ve tuzla 8-10 dakika kadar haşlayın. Bu esnada başka bir tavada sosu hazırlamaya başlayın.

Tavaya yağı ekleyin ve içerisine sarımsakları küçük küçük doğrayarak soteleyin. Ardından üzerine domatesleri rendeleyerek pişirmeye başlayın.

Domatesleri bir süre soteledikten sonra salçayı ve tuzunu ekleyin.

Eğer sosun kıvamı koyu olursa biraz su yardımıyla seyreltebilirsiniz.

Haşlanan makarnalarınızı süzün ve sosun içine dökerek karıştırın.

Tavaya yağı ekleyin ve kızdırın, dolaptan çıkardığınız köfte harcınızdan çok büyük olmayan parçalar alarak avuç içinizde yuvarlayın ve kızartın.

Makarnanızı makarna tabağına ya da seçtiğiniz bir servis tabağına alıp, üzerine köfteleri ekleyin.



---

© lezzetler.com tarif no:175167 • adı:Domates Soslu Köfteli Spagetti • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:18