



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SOSLU KÖFTELİ MAKARNA

Bir paket spagetti  
Kaynatmak için tuzlu su  
Top Köfte İçin:  
1/2 kg yağsız kıyma  
1 soğan (ince doğranmış)  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 çay kaşığı kekik ve fesleğen  
1/3 su bardağı süt  
1/4 su bardağı ince rendelenmiş eski kaşar  
1/2 su bardağı ekmek kırıntısı  
Pul biber  
Karabiber  
Tuz  
Domates Sosu İçin:  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 domates (kabuğu soyulmuş ve rendelenmiş)  
1/2 çay bardağı su  
Kekik  
Tuz  
Karabiber

Fırını 200 derecede ısıtıyoruz. Köfte malzemelerini derin bir kaptan iyice yoğuruyoruz. Ceviz büyüklüğünde top köfteler yapıyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip köfteleri üzeri açık olarak yaklaşık 20-25 dakika pişiriyoruz. Bu arada köfteler pişene kadar, spagetti suyunu kaynatıp makarnayı haşlıyoruz. Sosunu hazırlıyoruz. Sos için sıvı yağ, sarımsak ve salçayı kavuruyoruz. Rendelenmiş domates, su ve baharatını ilave ederek 10 dakika ağır ateşte pişiriyoruz. Sos hazır olunca pişen köfteleri sosun içerisine atarak bir iki dakika ağır ateşte tutuyoruz. Haşlayıp süzdüğümüz spagettiği servis tabağına alıyoruz ve üzerine istediğimiz miktarda soslu köfte karışımından koyuyoruz. Üzerine rendelenmiş veya kıyılmış eski kaşar serpip sıcak olarak servis ediyoruz.



