



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KÖFTELİ SPAGETTİ

- ½ paket spagetti
- 500 gr kıyma (harcı için)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Az tuz
- 1 ½ çay bardağı su (harcı için)
- 1 yemek kaşığı sirke (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı şeker (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı kekik (harcı için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (harcı için)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı (harcı için)
- 3 adet domates (harcı için - rendelenmiş)
- ½ paket Knorr Köfte Harcı (harcı için)

Hazırlanışı

1. Makarnayı haşlayıp yağlayın.
2. Kıymayı Knorr Köfte Harcı ile yoğurun sonra şekil verin,
3. Tavada yağ kızdırıp köftelere renk verene kadar pişirin.
4. Sirkeyi, şekerini, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, rendelenmiş domatesleri, kekiği ve az suyu ekleyerek bir taşım kaynatın.
5. Hazırlanan sosu ve kızarttığını köfteleri makarnaya karıştırıp sıcak olarak servis edin.