KÖFTELİ SPAGETTİ

https://www.sek.com.tr

500 g Pastavilla Spagetti Makarna
350 g dana kıyma
30 g bulgur
30 g SEK Kaşar Peyniri,rendelenmiş
1 adet soğan,ince doğranmış
1 çay kaşığı toz sarımsak
1 çay kaşığı kuru kekik
4 adet domates,küp doğranmış
3 yemek kaşığı TAT Domates Salçası
4 yaprak fesleğen,ince doğranmış
2 adet yumurta beyazı,çırpılmış
50 g SEK Parmesan peyniri,rendelenmiş
Tuz,karabiber
Zeytinyağı

Bulguru bir kaba koyun. Üzerine yarım su bardağı su ilave edip kabın ağzını streç filmle kapatın ve bulguru şişmeye bırakın. Bir kapta kıymayı, soğanı, toz sarımsağı, kuru kekiği, kaşar peynirini, yumurta beyazını karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Hazırladığınız harçtan yuvarlak köfteler yapın. Bir tavaya zeytinyağı koyun. Domates ve salçayı ilave edip bir süre pişirin. Hazırladığınız köfteleri de ekleyip sos kurumuşsa biraz su katarak kapağı kapalı bir şekilde yaklaşık 15 dakika pişirin. Bu sırada makarnayı tuzlu suda haşlayın. Süzüp hazır olan sosla karıştırın. Fesleğeni ilave edin. Makarnayı köfte, sos ve üzerine serptiğiniz parmesan peyniriyle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:137115 • adı:Köfteli Spagetti • gönderen:seans • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:19