



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ SPAGETTİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte İçin:

- 400 gram kıyma (dana, kuzu veya karışık)
- 1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş veya ezilmiş)
- 1 dilim bayat ekmek içi (sütle ıslatılmış ve sıkılmış)
- 1 adet yumurta
- 1/4 su bardağı ince doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (kızartmak için)

Domates Sosu İçin:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 4-5 adet olgun domates (rendelenmiş) veya 1 kutu domates püresi
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı şeker (domatesin asidini dengelemek için)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı kuru kekik
- 1/2 çay kaşığı kuru fesleğen (veya taze)
- 1/2 su bardağı su (kıvamı ayarlamak için)

Spagetti İçin:

- 400 gram spagetti
- Bolca tuz (makarna haşlama suyu için)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (haşlanmış makarnayı karıştırmak için)

Geniş bir karıştırma kabında kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, ekmek içi, yumurta, maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu iyice yoğurun.

Harcı, ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın ve köfteleri hazırlayın.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve köfteleri altın rengi alana kadar kızartın. Kızaran köfteleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

Aynı tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip pembeleşene kadar soteleyin.

Rendelenmiş domatesleri ve domates salçasını ekleyin. Karıştırarak pişirin.

Şeker, tuz, karabiber, kekik ve fesleğeni ekleyin. Su ekleyerek sosu kaynamaya bırakın.

Sos kaynadıktan sonra altını kısın ve 10-15 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın.

Geniş bir tencereye bolca su koyup kaynatın. Kaynayan suya tuz ekleyin ve spagettiye ekleyin.

Paketin üzerindeki süreye göre makarnayı al dente kıvamında haşlayın.

Haşlanan spagettiye süzün ve üzerine zeytinyağı gezdirerek karıştırın.

Hazırladığınız köfteleri domates sosunun içine ekleyin. Köftelerin sosla iyice karışması için birkaç dakika daha pişirin.

Pişirdiğiniz spagettiye servis tabaklarına alın ve üzerine köfteli domates sosunu dökün.

Köfteli spagettiye sıcak olarak servis edin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri veya ince doğranmış taze fesleğen yaprakları ekleyebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:179607 • adı:Köfteli Spagetti • gönderen:dolu • indirme tarihi:29.03.2025 - 06:57