



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SPAGETTİ

2 adet soğan
400 gr. dana kıyma
2 adet yumurta
200 gr. çubuk makarna
2 tatlı kaşığı limon suyu
400 gr. hazır domates püresi
200 gr. bezelye (dondurulmuş)
Kıyılmış yeşillik (taze soğanın yeşil yaprakları)
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Toz şeker
Tuz
Karabiber

Soğanı rendeleyin. Soğan, kıyma, yumurta, tuz ve karabiberi genişçe bir kabin içinde yoğurup, köfte harcı hazırlayın. Elinizle şekil verip, 20 adet top köfte yapın. Hazırladığınız köfteleri yapışmaz yüzeyli tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağında kızartın. Spagettli ve bezelyeyi 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve tuz kattığınız suda 12 dk. haşlayın. Süzgeçten geçirip, suyunu süzün. Domates püresini harlı ateşte 5 dk. kaynatın. Tuz, karabiber, limon suyu ve şeker ilave ederek tatlandırın. Tabaklara önce bezelyeli makarnayı sonra köfteleri koyun. Hazırladığınız domates püresi ve kıyılmış yeşillik ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Spaghetti Polpette için tıklayın](#)

