



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ SPAGETTİ

500 gr 0 numara çubuk makarna (haşlanıp, süzölmüş ve sıcak olarak saklanmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Köftesi:

2 kalın dilim ekmek (kabuğu çıkarılmış)

1/4 su bardağı süt

1 kg sığır kıyması (yağsız)

30 gr (1/3 su bardağı) bayat ekmek içi (ufalanmış)

30 gr (1/4 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kekik

2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

1 büyük diş sarımsak (dövölmüş)

125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

Domates sosu:

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 büyük soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (dövölmüş)

750 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)

75 gr domates salçası

1/2 su bardağı domates suyu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Köfteleri hazırlamak için, küçük bir kaseye sütü koyup, ekmek dilimlerini ekleyerek, ekmekler sütü iyice eminceye kadar bir kenarda bekletiniz. Sütü emen ekmekleri, daha geniş bir kaseye aktarınız. Tereyağı dışındaki diğer köfte malzemesini kaseye katıp, iyice karışana kadar ellerinizle yoğurunuz. Malzemedan 30 kadar ceviz büyüklüğünde ve biçiminde köfte yapınız. Köfteleri bir tepsiye ya da alüminyum kağıda dizerek, 30 dakika buzdolabında bekletiniz.

Bu arada domates sosunu hazırlamak için, 4 çorba kaşığı tereyağı büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğan ve sarımsağı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. (Soğanların kavrulmamasına dikkat ediniz.) Domates, domates salçası, tuz, biber ve domates suyunu ekleyiniz. Karışımı arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını örterek, sosu 35 dakika pişiriniz. Köfteleri buzdolabından alınız. Büyük bir tavada orta ateşte 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı eritiniz. Yağ kızınca köfteleri arasıra dikkatle çevirerek 6-7 dakika, her tarafları iyice kızarana kadar pişiriniz. Kızaran köfteleri bir delikli kepçe ile çıkararak bir kenara koyunuz. Bütün köfteler kızarıncaya, ateşteki domates salçasının içine koyup, tencerenin kapağını kapatarak 20-30 dakika, köfteler iyice pişinceye kadar ağır ateşte pişirmeye devam ediniz.

Makarnayj, büyük ve derin bir servis tabağına koyup, üstüne kalan 2 çorba kaşığı yağ ekleyiniz. İki büyük kaşıkla yağ iyice eriyip makarnayla karışana kadar karıştırınız. Tencereyi ateşten alıp, köfteleri delikli kepçeyle makarnanın üstüne düzenli biçimde yerleştiriniz. Tencerede kalan sosu makarna ve köftelerin üstüne boşaltınız. Kaşar peyniri rendesinin yarısıyla yemeği süsleyiniz. Kalan kaşar peyniri rendesini küçük bir tabağa koyup, köfteli spagettinizin yanında servis ediniz.

Not: Köfteli spagetti bir İtalyan yemeği değil, İtalyan asıllı bir Amerikan yemeğidir. Amerika'da köftelerin çok değişik biçimlerde hazırlanmasıyla birçok çeşidi yapılan köfteli spagettinin bu tarifi en yaygın olanlarından biridir.