



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SPAGETTİ

Müge Karaosmanoğlu

2 Adet Soğan
400 Gr. Dana Kıyma
2 Adet Yumurta
2 Dilim Bayat Ekmek İçi
1 Paket Çubuk Makarna
1 Çorba Kaşığı Salça
5 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Soğanı rendeleyelim. Bayat ekmekleri elimizle ufalayalım. Soğan, ekmek içi, kıyma, yumurta, tuz ve karabiberi genişçe bir kabın içinde yoğuralım. Elimizle küçük top şekli verip, 20- 25 adet köfte yapalım. Hazırladığımız köfteleri teflon tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağında kızartalım. Geniş bir tencereyi suyla dolduralım. Kaynatalım. İyice kaynayınca içine tuz atalım. Ardından da çubuk makarnamızı koyup 12 dakika haşlayalım. Haşlanan makarnayı süzgeçten geçirip, suyunu süzelim. 2 kaşık zeytinyağı ve biraz suyla tencerede şöyle bir çevirelim. Bu esnada 1 yemek kaşığı salçayı biraz su ve zeytinyağı ilave ederek açalım ve 5 dakika pişirelim. Tabaklara önce makarnayı, sonra köfteleri koyalım. Ardından da üzerinde pişirdiğimiz salçamızı gezdirelim. Makarnamız servise hazır.