



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SPAGETTİ

Yapım paket uzun çubuk makarna
1 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan
1 havuç
1 kırmızıbiber
1 sarı dolmalık biber
3 diş sarımsak
Kimyon, kekik, tuz, karabiber, köri
3 çorba kaşığı nar ekşisi
400 gram Kıyma
1 adet soğan
2 çorba kaşığı galeta unu
Baharatlar

Köfteyi hazırlamak için rendelenmiş soğanla, galeta unu ve baharatlarla harmanlayıp köfte şekline getirip yağ da ya da fırında pişirip hazırlayın. Tencereye 4 -5 bardak suyu kaynatın. İçine tuz ve makarnayı içine ekleyip 15 dakika kaynatın. Bu arada tavada tereyağını eritip üzerine rendelenmiş soğanı ve renkli biberleri de ilave ederek biraz daha kavrulunca içine rendelenmiş havuç ve ezilmiş sarımsak nar ekşisini ilave edip 5 dakika daha pişirin. İstenirse makarnanın pişme suyundan 1 çay bardağı içine ekleyip 5 dakika daha pişirin baharatlar ekleyip süzölmüş makarnanın üzerine sıcak olarak servis yapın. Yanında köfteyi de yerleştirip sıcak olarak ikram edin.