



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SPAGETTİ

300 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
Kimyon, kırmızıbiber, tuz, karabiber
1 paket spaghetti
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
20 gram kaşar peyniri

Makarnayı kaynayan tuzlu suyun içinde 15 dakika haşlayıp süzün. Tereyağında çevirip bir kenarda soğumadan bekletin. Bu arada derin bir kaptaki kıyma, rendelenmiş soğan ve baharatı güzelce yoğurup köfteleri hazırlayın. Az yağda kızartın. Küçük bir tencerede tereyağı ve salçayı kavurup üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin. İçine kızaran köfteleri aktarın. Sosu, kıvamına gelinceye kadar köftelerle birlikte yaklaşık 10 dakika pişirin. Daha sonra spaghettiğin üzerine dökerek sıcak sıcak sofraya getirin.



Fotoğraf "fevriye er" tarafından gönderildi. 16.11.2015