



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SPAGETTİ

1 paket spaghetti
3 adet domates
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kaşar peyniri
Köftesi için:
400 gram kıyma
1 adet soğan
1 demet fesleğen
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Kekik, kimyon, tuz, karabiber
1 adet yumurta
3 diş sarımsak

Makarnaları tuzlu suyun içinde 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada mutfak robotunun içine kıyma, yumurta, baharat, soğan, yıkanmış fesleğen yapraklarını doldurun üzerine de sarımsakları ve zeytinyağını ekleyip iyice çekin. Daha sonra minik köfteler yapın ve tavada kızartın. Makarnaları da üzerine ekleyip karıştırın. Domatesleri rendeleyip tereyağında 5 dakika pişirin makarnaların üzerine dökün. Rendelemiş kaşar peynirini de üzerine serpin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 19.09.2024