



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜTENİTSALI SPAGETTİ

1 kavanoz Penguen Lütenitsa

1 paket spagetti makarna

Köfte için:

300 gr dana kıyma (tek çekim)

1 yumurta

4-5 diş sarımsak (ezilmiş)

2 dilim bayat ekmek içi (ufalanmış)

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Makarnanın haşlama suyu

Tereyağı

Fesleğen

Makarnayı 8-10 dk diri olarak haşlayıp süzün.

Kıymayı köfte malzemesiyle yoğurup dilediğiniz irilikte yuvarlak köfteler hazırlayın.

Tereyağını bir tavada eritin köfteleri biraz kızartıp içine Penguen Lütenitsa'yı ve yarım su bardak makarnayı ekleyip kapağını kapatıp 5 dk pişirin.

Makarnayı sos tenceresine aktarın karıştırıp tabaklara paylaşın, üzerine fesleğen veya dilediğiniz taze baharat serpip sıcak olarak servis yapın.

