MİTİTE KÖFTELİ VE ISPANAK PÜRELİ MAKARNA

https://www.sek.com.tr

1 paket uzun makarna (500 g)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
300 g köftelik kıyma
2 adet arpacık soğanı
1 çay kaşığı biber salçası
Bir tutam kimyon
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 demet ıspanak
1 tatlı kaşığı SEK Tereyağı
5 yemek kaşığı tepeleme SEK Quark Sade (150 g)
1 tutam muskat
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Ispanak püresi için ıspanakları yıkayıp süzdükten sonra ince ince doğrayın. Tereyağını eritip ıspanakları ve 1 diş ince kıyılmış sarımsakları kavurun. SEK Quark Sade'yi ekleyin. İyice karıştırıp birkaç dakika kadar ıspanakları kavurun. En son tuzu ve baharatını ilave edin. Köfte için kıymayı çukur bir kaseye alın. Rendelenmiş soğanları, salçayı, bir tutam tuzu ve kimyonu ekleyin. İyice karıştırın. Köfte hamurundan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Yuvarladığınız köfte hamurlarını sıvı yağda kızartın. Makarnayı tuz ve yağ ilave edilmiş kaynar suda 10 dakika haşlayın. Süzüp tuzla ve 1 tatlı kaşığı kadar zeytinyağı ile birlikte karıştırın. Makarnayı servis ta bağına yerleştirin, üzerine önce ıspanaklı karışımı sonra da köfteler yerleştirin. Hemen servis edin.