



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FESLEĞENLİ SPAGETTİ İLE LEZİTA İNEGÖL KÖFTE

Yarım paket spagetti makarna
1 paket Lezita İnegöl Köfte
1 demet taze fesleğen
1 tutam taze maydanoz yaprağı
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tatlı pul biber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber

Spagettiye bolca kaynar tuzlu suda 12 dakika haşlayın. Bir yanda İnegöl köfteleri 1-2 kaşık kızdırılmış yağda veya ızgara tavasında yağsız olarak 8-10 dakika pişirin. Diğer tarafta fesleğen ve maydanoz yapraklarını incecik doğrayın. Sarımsağı kıyın. Geniş bir tavada tereyağını eritip kıyılmış fesleğen, maydanoz, sarımsak ve pul biberi ekleyip 1-2 dakika tavayı ateş üzerinde sallayın. Makarnayı süzüp hemen tavaya ekleyin ve makarna çatalı ile karıştırarak bütün sosun makarnaya bulanmasını sağlayın. Biraz karabiber serpip ocaktan alın. Spagettiye servis tabaklarına paylaşırıp üzerine Lezita İnegöl köftelerini yerleştirin ve sıcak olarak servis yapın.

