

Ispanakli, Pirasali, Kofteli Makarna

Malzemeler

2 su bardagi salyangoz makarna

3 yemek kasigi zeytinyagi

3 yemek kasigi ispanak puresi

1 su bardagi misket kofte

2 parmak kadar pirasa

Haslamak icin 1 litre su, 2 cay kasigi tuz

Koftesi icin:

250 gram kiyma

1 dilim bayat ekmek ici

1 kucuk sogan

6-7 dal maydanoz

1 yumurta

1'er cay kasigi tuz, kimyon, karabiber, toz kirmizi biber

Yapilisi

Koftenin yapilisi: Bayat ekmek dilimini, sogani ve maydanozu dograyicida cektim. Kiymayla hepsini yogurdum ve bilyeden biraz buyuk top kofteler hazirladim. Ispanak puresi icin 4-5 tane ispanak yapragini, azcik suyla rondoda cektim. Once makarnamizi cok hamur olmayacak sekilde 15- 20 dakika haslayip, suzelim. Sosu icin 3 yemek kasigi zeytinyaginda ince kiyilmis pirasalari soteleyelim. Ardindan 3 yemek kasigi ispanak puresini ekleyip kavuralim. En son misket koftelerimizi ilave ederek 2 dakika cevirelim. Haslanmis makarnayla sosu iyice karistirip, harmanlayalim. AFIYET OLSUN:)