

Kofteli Spagetti

Malzemeler

Kofte icin:

300 gr kiyma
1 dis sarimsak
1 adet orta boy sogan
1 cay kasigi kimyon
1 dilim ekmek veya galeta unu
1 adet yumurta
1 tutam ince kiyilmis maydanoz(istege gore)
tuz

karabiber

Kizartmak icin;

Siviyag

Makarna malzemeleri;

1 paket spaghetti
Haslamak icin su
1-2 tutam ince kiyilmis taze kekik
1 dis sarimsak
1 turk kahvesi fincani zeytinyagi
Tuz
Domatesli sos icin;
6 adet orta boy domates
1 adet orta boy sogan
2 dis sarimsak
1 tatli kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
Karabiber
Kirmizi pul biber
1 tutam maydanoz

Yapilisi

Ilk olarak sosu hazirlayin.Bunun icin domatesleri ve sogani 4-6 parcaya bolun. 2 dis sarimsagi ve geri kalan malzemeleri ekleyerek blendirdan gecirip bir kenara alin.Daha sonra kofteyi hazirlayin.Kofte icin gerekli kiymayi yogurma kabina alip icine yumurta, rendelenis sogan, ezilmis sarimsak, maydanozu ekleyin.Daha sonra 1 dilim ekmegi islatip sikin ve ufalayip kiymaya katin. Yada galeta unu da kullanabilirsiniz.Tuzu, baharatlari ve maydanozu ekleyip kiyma toplanincaya kadar yogurun.Yogurduktan sonra uzerine strec cekip 30 dakika kadar buzdolabinda dinlendirin. Dinlenen kiymadan ceviz buyuklugunde parcalar kopartip elinizde yuvarlayin.

Tavaniza yagi koyun ve kizdirin. Kofteleri tavaya alip uzeriler kizarincaya kadar cevirecek pisirin.

Kofteler kizardiktan sonra kenara ayirdiginiz domates sosu ekleyip, kofteleri parcalamamaya ozen gostererek sosla birlikte karistirin.Tadina baktiginizda soganin cig tadi gitmisse sosunuz hazir demektir.

Son olarak makarnayi bol suda haslayin. Bir kapta ince kiyilmis 1 dis sarimsak, ince kiyilmis taze kekik, tuz ve zeytinyagini karistirin. Haslanan makarnayi suyunu ve

sarimsakli zeytinyagi ile karistirarak servis tabaklarina alin.
Hazirladiginiz kofteli domates sosu makarnalara paylastirin ve sicak servis yapin.