

Kofteli Spagetti

Malzemeler

Bir paket spaghetti

Tuz

Top Kofte Icin:

1/2 kg yagsiz kiyma

1 soğan (ince doğranmış)

2 diş sarımsak (dovulmuş)

1 çay kaşığı kekik ve fesleğen

1/3 su bardağı süt

1/2 su bardağı ekmek kırıntısı

pul biber, karabiber, tuz

Domates Sosu Icin:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 diş sarımsak (dovulmuş)

1 yemek kaşığı domates salçası

2 domates

1/2 çay bardağı su

Kekik, tuz, karabiber

Yapılışı

Firini 200 derecede ısıtalım. Kofte malzemelerini derin bir kapta iyice yoguralım. Ceviz büyüklüğünde top kofteler yapalım. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serip kofteleri üzeri açık olarak yaklaşık 20-25 dakika pisirelim. Bu arada kofteler pisene kadar, spaghetti suyunu kaynatıp makarnayı haşlayalım. Sosunu hazırlayalım. Sos için sıvı yağ, sarımsak ve salçayı kavuralım. Rendelenmiş domates, su ve baharatını ilave ederek 10 dakika ağır ateşte pisirelim. Sos hazır olunca pisen kofteleri sosun içerisine atarak bir iki dakika ağır ateşte tatalım. Haşlayıp suzdugumuz spaghettiyi servis tabagına alıyoruz ve üzerine istedigimiz miktarda soslu kofte karisiminden koyalım. Servis için hazır. Afiyet olsun:)