

Amasya Et Ürünleri ile Köfteli Spagetti

4 kişilik

- 250 gr Amasya Et Ürünleri Dana Kıyma
- 1 küçük soğan, rendelenmiş
- 350 gr spagetti
- 2 su bardağı domates püresi
- 3 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Fesleğen
- Tuz, karabiber



Rendelenmiş soğanın suyunu süzüp dana kıymaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave ederek iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak köftelerinizi hazırlayın. Hafifçe yağlanmış bir tavada köftelerinizi kızartın.

Diğer yanda bir tencerede 4 çorba kaşığı zeytinyağını sarımsaklarla birlikte ısıtın. Domates püresini ekleyip biraz tuz ile tatlandırarak kapağı kapalı olarak kısık ateşte kaynatarak pişirin. Sosunuz pişince kızarmış köfteleri içine ilave edip karıştırın. Ocağı kapatın.

Bir tencerede bolca su kaynatıp tuz ekleyin. Spagettileri suya atıp paketin üzerinde belirtilen pişirme süresine göre, hafif diri kalacak kıvamda pişirin. Makarnaları süzüp hemen domates sosu ve köftelerin bulunduğu tencereye alın. Biraz daha zeytinyağı ilave ederek karıştırın. Servis tabaklarına alıp üzerine fesleğen yaprakları serpiştirerek servis edin.