SPAGHETTİ POLPETTE

1 paket spagetti makarna
1 litre su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Köfte için:
25 gr orta yağlı dana kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
8-10 dal maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
5 adet orta boy domates
1 diş sarımsak
1 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Önce köfte yoğrulur; bayat ekmek diliminin üzerine rendelenmiş soğan katılır ve şeklini kaybedene kadar yoğrulur.
Üzerine kıyma, kimyon, karabiber, tuz, kıyılmış maydanoz eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur.
Sonra köfte harcından misket gibi parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Bu arada sos hazırlabnır; domatesler rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır. İçine tuz ve yağ eklenir, rengi koyulaşana kadar pişirilir.
Üzerine ezilmiş sarımsak katılır. Biraz sonra pişmiş köfteler eklenir. Kapaklı olarak 5 dakika kadar pişirilir.
Tencereye su, tuz ve yağ konur. Kaynayınca spagetti bırakılır. Kırmadan yumuşadıkça tencereye itilir.
Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte, ara sıra karıştırarak 10-12 dakika süreyle pişirilir. (Bu sürede spagetti bütün suyu çeker, süzmeye gerek kalmaz.)
Spagetti sıcak olarak servis tabağına konur. Üzerine köfteli sos bırakılır.

Not: "Spaghetti polpetti" İtalyan mutfağına ait bir tariftir. Köfteli spegetti anlamına gelir.