



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI VE KURU DOMATESLİ MAKARNA

1 su bardağı aşurelik buğday
1 paket arzunuzaya göre makarna
10 adet kuru domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
200 gram kıyma
Yarım demet taze soğan
Yeteri kadar su
Tuz, karabiber, kimyon

Akşamdan ıslattığınız aşurelik buğdayı, üzerini geçecek kadar soğuk su ilavesiyle haşlayıp süzün. Kuru domatesleri ikiye bölüp zeytinyağında birkaç saat bekletin. Makarnayı üzerinde belirtilen süre kadar haşlayın. Süzüp servis tabağına aktarın. Diğer taraftan kıymayı bir tavaya alın ve suyunu salıp yeniden çekinceye dek kavurun. Üzerine kuru domates (zeytinyağı ile birlikte), kıyılmış soğan, aşurelik buğday, tuz, karabiber ve kimyonu ilave edin. Birkaç dakika kavurup kenara alın. Makarnanın üzerine buğdaylı karışımı ilave edip servis yapın.



Fotoğraf "bamteli" tarafından gönderildi. 28.05.2017