



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

1/2 kilo kıyma  
3-4 domates  
1 soğan  
2 diş sarmsak  
3 mantar  
tuz-karabiber  
2 yemek kasığı sebze yağı  
ince makarna  
1/4 demet maydanoz

Yağla birlikte ilkoncesoğanı ondan sonra kıymayı kavuran. Et kavurulduktan sonra ince doğranmış sarmsakları beraber doğranmış domatesleri ekleyin. Bu arada istediğiniz kadar tuz ve karabiber ekleyin. Domatesler eridikten sonra doğranmış mantarı ekleyin. Mantarlar pısdığı zaman makarna sosunuz bitmiş sayılır. Bu sozu pısmis makarnayla karistin ve ince doğranmış maydanozla karistirin.

