



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 sarımsak
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 sarımsakları 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 karıştırın ve ince doğranmış maydanozla karıştırın.

