



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MAKARNA

1/2 kg makarna
12 bardak su
250 gr siğir eti
2 çorba kaşığı margarin
1 soğan (büyük)
3,5 çorba kaşığı sadeyağ
3 domates (büyük) veya 150 gr domates salçası
5 bardak etsuyu ya da su
1 kahve fincanı gravyer rendesi

Bir tencereye ölçülere göre margarin konularak yağ kızdırılır, sonra buna çok küçük, kuşbaşı halinde doğranmış siğir eti ilâve edilerek kuvvetli ateşte kavrulur, küçük küçük doğranmış soğanlar katılır ve etlerle birlikte 20 dakika kavrulur ve bunun içine kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilâve edilir. 5 dakika pişirilir, 4 - 5 bardak sıcak su ya da et suyu da konulduktan sonra 3 saat daha pişirilir. Diğer taraftan başka bir tencereye su konulur, tuz ilâve edildikten sonra iyice kaynatılıp içine 1 numara makarna, hiç kırılmadan olduğu gibi atılır, 15 dakika haşlanır. Sonra iyice süzülerek bir tabağa alınır. Üzerlerine tereyağı ile etler salçala-nyle birlikte dökülür, iyice karıştırılır ve bunun üzerine rendelenmiş gravyer peyniri serpilerek servis yapılır.