



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PAPPARDELLE

500 gr pappardelle makarna
400 gr dana kuşbaşı
1 adet havuç
1 adet kereviz sapı
2 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı et suyu
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı margarin
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Havucu, kereviz sapını ve soğanı ufak doğrayın.

Geniş bir tavada ve kısık ateşte yağ ile domates salçasını havuçlu karışıma ilave ederek 8-10 dakika karıştırarak pişirin.

Üzerine kuşbaşı dana etlerini ekleyin sık sık karıştırarak yaklaşık 10 dakika kadar daha pişirin.

Tuz ve karabiber serpin.

Et suyunu ilave edin ve ateşi iyice kısın.

Karışımı yaklaşık 1-1,5 saat ara sıra karıştırarak pişirmeye devam edin.

Makarnayı al dente şeklinde pişirip süzün.

Etlî karışıma ilave edip servis edin.

