



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULU SALAMLI MAKARNA

10 Dilim ince kesilmiş salam
1 Soğan
2 Çorba kaşığı salça
1 Üfak kereviz
1 Küçük defne yaprağı
1 Havuç
1 Finsan et suyu
1 Diş sarımsak
500 gr. ince - uzun makarna
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çay fincanı gravyer peyniri rendesi
300 gr. kıyma
1 Çay kaşığı un
Yeteri kadar tuz.

Soğanı, kerezi, havucu ayıklayın. Salamla birlikte küçük olarak doğrayın. Sarmısağı tuzla dövün. Zeytinyağını kızdırın ve sebzeleri, salamları bu yağda kızartın. Daha sonra kıymayı ekleyin. Üzerine un serpin salçayı ve defne yaprağını ekleyin. 20 dakika az ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Azar azar et suyunu ekleyin. Makarnayı haşlayın soğuk suya tutun. Bir kaba boşaltın ve üzerine hazırlanan sosu dağıtın. Rende peyniri serpin.