KIYMALI MAKARNA SOSU (İTALYA)

Malzemesi
250 gr yağsız kıyma
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 küçük soğan
2 çorba kaşığı domates salçası, ya da 3 adet olgun domates
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Kıymayı 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve rendelenmiş soğanla suyunu çektirecek biçimde kızartmadan kavurun, domates rendesi ya da sulandırılmış salça ile ezilmiş sarımsak ve 2 bardak sıcak su, tuz, karabiber ekleyin, ağır ateşte karıştırarak 10 dakika pişirin.

ML® Kıymalı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:24422 • adı:Kıymalı Makarna Sosu (İtalya) • gönderen:sarmaşık • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:40