



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA

Bir paket makarna
250 gr. kıyma
Domates salçası
Gözkararı fesleğen
Etsu tablet
Çeşni
Margarin

Önce makarnayı içine tuz koyduğumuz sıcak suyun bulunduğu tencereye boşaltıyoruz ve birbirlerine yapışmasınlar diye karıştırıp içine yağımızdan bir miktar koyuyoruz. Sonra da makarnayı tekrar karıştırıp tencerenin ağzını kapatıyoruz ve ateşi de kapatmayı unutmuyoruz. Tabiki makarnamız suyunu çekerken başka bir ocağın üstüne içinde kıymamızın olduğu sahanı koyup kıymayı kavurmaya başlıyoruz. Kıymamız kavrulurken içine 1 çorba kaşığı salça koyuyoruz. Daha sonra sırasıyla fesleğenimizi etsu tabletimizi ve çeşnimizi koyuyoruz (çeşniyi fazla koymuyoruz). Sonrada makarnamıza sosunu koyup karıştırıyoruz.

[ML® Kıymalı Makarna için tıklayın](#)