



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI MAKARNA

500 gram makarna

10 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

KIYMA İÇİ:

125 gram kıyma

200 gram soğan (3 orta)

50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)

400 gram domates (2 büyük) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

Tuz ve karabiber

ÜSTÜNE:

50 gram sadeyağı, ya da margarin (2,5 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye; çok küçük doğranmış 3 orta baş soğan ile iki buçuk silme çorba kaşığı margarin koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal almaya kadar kavurmalı sonra kavrulmuş bu soğanlara yağsız 125 gram kıyma, 1 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, arada bir kaşırmak, kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte pişirmeli, kıyma suyunu çekince bunlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası katarak domatesin saldığı suyu tekrar çekinceye kadar pişirmekte devam etmelidir.

2 Kıyma ve domatesler sularını çekmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna 500 gram makarna koyarak, makarnalar pişip de yumuşak bir hal almaya kadar aşağı yukarı 10-15 dakika haşlamalı, sonra makarnaları kevgirden geçirerek iyice süzmelidir.

3 Sonra, süzülmüş makarnaları, içinde az kızdırılmış iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan tencereye katarak, bir iki kez karıştırdıktan sonra bunlara; bir tarafa bırakmış olduğumuz soğanlı kıymayı koymalı ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.