# KIYMALI MAKARNA

500 gr Makarna
90 gr Tereyağıı (6 Çorba Kasigi)
1 Büyük Sogan
1 Dis Sarmisak
1 Çorba Kasigi Kereviz(Rendelenmis)
1 Çorba Kasigi Havuç
1/2 Tatli Kasigi Tuz
1 Kahve Kasigi Karabiber
1 Defne Yapragi
150 gr Dana Kiymasi (Yagsiz)
3 Çorba Kasigi Salça
12 Su Bardagi Su

Orta boy bir tencerede 2 çorba kasigi yagi orta ateste eritiniz. Yag kizinca soğanlari ve sarmisagi ekleyip, arasira karistirarak 12-13 dakika kavurduktan sonra, kereviz, havuç, defne yapragi, 1/2 tatli kasigi tuz ve biberi katip 5-6 dakika daha karistirarak kavurunuz.
Salçayi ve 2 su bardagi suyu ekleyip agir ateste 30-40 dakika pisirdikten sonra, defne yapragini çikarip atiniz, ve atesi kapatiniz.
Bu arada makarnayi yapmak için büyükçe bir tencereye kalan 10 su bardagi su ile kalan 1 tatli kasigi tuzu koyup harli ateste kaynatiniz.
Kaynayinca atesin altini kisip, makarnayi katarak 8-10 dakika makarna iyice yumusayincaya kadar pisiriniz.
Tencereyi atesten aliniz. Makarnayi kevgirden süzüp üstünden sicak su geçirerek isitilmis bir servis tabagina bosaltiniz. Kalan 4 çorba kasigi yagi ekleyip iki büyük kasikla makarnayi karistirarak yagi yediriniz.
Sosu makarnanin üstüne döküp servis yapiniz.

ML® Tarhanalı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3808 • adı:Kıymalı Makarna • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:50