



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA

Ergun Köknar

500 gr. yüksek kesme makarna
10 su bardağı su
2 yemek kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı katıyağ
2 adet domates veya 1 çorba kaşığı salça
2 baş soğan
200 gr. koyun eti kıyması
Yeteri kadar tuz, biber

Makarnayı 10 bardak su, 2 kaşık tuz, 3 kaşık sıvıyağ içinde haşlayınız. Öte yandan soğanları küçük küçük doğrayınız. 2 kaşık katıyağ içinde pembeleşinceye kadar kavurunuz. Pembeleşince kıymayı içine atıp, bir iki çeviriniz. Kıyma suyunu salıp çekinceye kadar pişiriniz. Domateslerin kabuğunu soyup kuşbaşı doğrayınız. Domates kullanmayacaksanız salçayı suda eritip kıymayı katınız. Tuzunu, karabiberini, isterseniz kırmızıbiberini ekünüz. Domates suyunu çekene kadar pişirerek bütünleştiriniz. Bu sefer makarnayı süzdükten sonra soğuk sudan geçirmeyiniz. Tencerenin dibinde çok az haşlama suyundan bırakıp, içinde 2 kaşık katıyağı eritiniz. Süzdüğünüz makarnayı içine döküp, karıştırınız. Hazırladığınız kıymayı ekleyip, karıştırınız. 5-10 dakika demlendirip sıcak sıcak ikram ediniz.