



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna (½ kg.)  
1 corba kasigi tereyağ  
3 corba kasigi kiyma  
1 orta boy soğan  
2 orta boy domates veya biraz salca  
1 tatli kasigi tuz  
8-10 dal maydanoz

1) Ince kiyilmis soğan, kiyma, yag, ve tuzu tencereye koyup orta hararetili isida karistirarak pisiriniz. Fındik buyuklugunde dogranmis domatesi katip bir iki kerek karistiriniz. 5 su bardagi ilave edip kaynatiniz.  
2) Makarnayi katip kapagini orterek hafif hararetili isida ara sira karistirarak suyunu cekinceye kadar pisiriniz. Kiyilmis maydanoz katip karistirarak servis tabagina bosaltiniz.

[ML® Yumurtalı Makarna için tıklayın](#)

---