



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN MAKARNASI

Malzemeler:

- 1 paket İtalyan tarzı makarna
- 1.5 litre su
- 1 paket margarin
- Yarım kilo dana eti
- 2 adet salatalık
- 3 kaşık sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak
- 1 dal taze soğan
- 4 adet domates
- 3 dal maydanoz tuz

Hazırlanışı:

Tencerede su içerisinde makarnaya 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı sıvı yağ, ilave ederek orta ateşte 8 dakika pişirin. Şerit halde kesilmiş etleri 1 kaşık sıvı yağda soteleyin, 1 su bardağı su ilave ederek ağır ateşte pişirin. Yumuşayınca içine sarımsak, tuz, soğan, baharat ilave edin. Kavrulduktan sonra ateşten alın. 4 domatesi rendeleyin, 1 kaşık yağ ile pişirin. Piştikten sonra makarnayı sosa katın, karıştırıp, servis tabağına alın. Üstüne etleri döküp salata dilimleriyle servis edin.