KEREVİZ SOSLU ETLİ MAKARNA

2 yemek kaşığı margarin
4 diş sarımsak
1/2 paket çubuk makarna
2 adet yeşil biber
1 çay bardağı et suyu
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
200 gr kuzu eti
1 adet havuç
5 dal kereviz yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Makarnayı haşlayıp süzün. Soğanı, sarımsağı ve biberi küçük parçalar halinde doğrayın. Tavada 2 yemek kaşığı margarinde soğanı, sarımsağı, biberi ve etleri kavurun. İnce doğradığınız kereviz yaprakları ve havuçları ilave edin. Et suyunu ilave edip karıştırın. Karışım 1-2 dakika piştikten sonra içine tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın. Haşlanmış çubuk makarnayı servis tabağına alıp üzerine hazırladığınız karışımı dökün.



© lezzetler.com tarif no:107850 • adı:Kereviz Soslu Etli Makarna • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:48