



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

500 gr Makarna
90 gr Tereyağı (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 Kıymasi (Yagsiz)
3 Çorba Kasigi Salça
12 Su Bardagi Su

Orta boy bir tencerede 2 çorba kasigi yagi orta ateste eritiniz. Yag kizınca 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 kapatınız.

Bu arada makarnayi yapmak için büyükçe bir tencereye kalan 10 su bardagi su ile kalan 1 tatli kasigi tuzu koyup harli ateste kaynatınız.

Kaynayınca atesin altini kisip, makarnayi katarak 8-10 dakika makarna iyice yumusayincaya kadar pisiriniz.

Tencereyi atesten aliniz. Makarnayi kevgirden süzüp üstünden sicak su geçirerek ısıtilmis bir servis tabagina bosaltiniz. Kalan 4 çorba kasigi yagi ekleyip iki büyük kasikla makarnayi karistirarak yagi yediriniz.

Sosu makarnanın üstüne döküp servis yapiniz.

[ML® Tarhanalı Makarna için tıklayın](#)