



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI MAKARNA SOSU (İTALYA)

Malzemesi

250 gr yağsız kıyma

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 küçük soğan

2 çorba kaşığı domates salçası, ya da 3 adet olgun domates

1 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Kıymayı 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve rendelenmiş soğanla suyunu çektirecek biçimde kızartmadan kavurun, domates rendesi ya da sulandırılmış salça ile ezilmiş sarımsak ve 2 bardak sıcak su, tuz, karabiber ekleyin, ağır ateşte karıştırarak 10 dakika pişirin.

[ML® Kıymalı Makarna için tıklayın](#)
