



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TAGLIATELLE

<https://www.elele.com.tr>

1 paket tagliatelle makarna

3 yemek kaşığı tereyağı

Kıymalı sos için:

300 gr kıyma

1 yemek kaşığı tereyağı

1 soğan

1 domates

1 sivri biber

1 dolmalık kırmızıbiber

Tuz

Karabiber

Tagliatelle makarnayı kaynar su dolu tencereye alıp hafifçe yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzüp tereyağı ile karıştırıp harmanlayın. Kıymalı sos için, soğan, domates ve biberleri küçücük küpler şeklinde doğrayın. Kıymalı sos için, 1 yemek kaşığı tereyağını tavaya alıp ısıtın. Kıymayı ekleyip 5 dakika kavurun. Sebzeleri ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Tagliatelle makarnaları servis tabaklarına paylaştırıp çatalla çevirerek kuş yuvası şekli verin. Hazırladığınız kıymalı harcı yuvaların ortasına paylaştırın. Sıcak servis yapın.

