



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI KEREVİZLİ MAKARNA

2 Paket ince makarna
10 dilim ince kesilmiş salam
1 adet soğan
ufak boy kereviz
1 adet havuç
1 diş sarımsak
5 çorba kaşığı sana klasik yağ
300 gr kıyma
1 çay kaşığı un
yarım bardak üzüm sirkesi
2 çorba kaşığı salça
1 küçük defne yaprağı
1 fincan et suyu
1 çay fincanı gravyer peyniri rendesi
Tuz

Soğanı, kerevizi, havucu ayıklayın. Salamla birlikte küçük olarak doğrayın. Sarımsağı tuzla dövün. Margarini kızdırın ve sebzeleri, salamları bu yağda kızartın. Daha sonra kıymayı ekleyin. Üzerine un serpin ve sirkeyi dökün. Salçayı ve defne yaprağı ekleyin. 20 dakika az ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Azar azar et suyunu ekleyin. Makarnayı haşlayın soğuk suya tutun. Bir kaba boşaltın ve üzerine hazırlanan sosu dağıtın. Rende peyniri serpin.