



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA USULÜ MAKARNA

1 paket boru makarna
100 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
yarım çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Yarım demet maydanoz

Makarnayı kaynar haldeki suya atıp az tuz ve sıvıyağ da ekleyip 15- 20 dakika haşlıyoruz. Kıymayı ayrı bir tencerede kısık ateşte kendi suyunu bıraktırarak pişiriyoruz. Suyu çekilince margarini ekliyoruz. Soğanı küçük küçük doğrayıp yağda solduruyoruz. Soğan kıyma karışımına salça ve karabiber ve pulbiber de ekleyip altını kapatıyoruz. Haşladığımız makarnayı süzüp hazırladığımız harca katıp karıştırıyoruz. üzerine doğranmış maydanoz serpelim. Sıcak olarak servis yapalım.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.05.2015