



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI AZTEK MAKARNASI

[Sahrap Soysal](#)

1 paket burgu veya kalem makarna (herhangi bir cins makarna kullanabilirsiniz)
2 su bardağı haşlanmış barbunya fasulye (veya kırmızı meksika fasulyesi olabilir)
250-300 gr az yağlı dana kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1-2 adet yeşil tatlı sivri biber
4 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 adet orta boy domatesin rendesi (varsa 2-3 yemek kaşığı domates püresi)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber (veya acisso- tabasco sos ilave edebilirsiniz)
varsa 1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri (veya İzmir teneke tulumu mihalıç peyniri)

Orta boy bir tavaya (vok tava öneririm) zeytinyağı ve kıymayı koyun. Orta ısı ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, kıymanın rengi kahverengileşinceye kadar, 4-5 dakika kavurun.

Üzerine incecik yemeklik doğranmış soğan ve pirinç tanesi barbunyaları, dilimlenmiş sarımsakları ekleyin. Yine karıştırarak orta ısı ateşte 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin.

İnce halka doğranmış sivribiber, rendelenmiş domates, kırmızı biber, kimyon, tuz ve karabiberi de ilave edin. Suyu süzölmüş barbunyaları katıp karıştırın. Yaklaşık 4-5 dakika daha pişirdikten sonra kıymalı harcı ocaktan alıp, bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan makarnayı 10 bardak tuzlu ve kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. Süzdürün ve 1 bardak kadar haşlama suyundan ayırıp makarnayı tenceresine geri aktarın.

Ayırdığınız makarna suyunu tavadaki kıymalı harcın içine katıp karıştırın.

Sonra da bu kıymalı barbunyalı harcı tenceredeki makarnaların içine aktarın, karıştırın. Üzerine kaşarpeynirini serpiştirin.