



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEKLİ ÇUBUK MAKARNA

<https://www.makarna.org.tr>

225 gr kemiksiz dana lop et
115 gr çubuk makarna
1 çorba kaşığı sıvı yağ
doğranmış 1 orta boy soğan
450 gr doğranmış domates
250 gr doğranmış yeşil fasulye
100 gr dilimlenmiş mantar
85 gr (1/3 su bardağı) domates salçası
1/2 tatlı kaşığı dövülmüş rezene tohumu (istenirse)
1/4 tatlı kaşığı biber
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
birkaç dal dereotu (istenirse)

Eti hafif dondurun, yağlarını temizleyin ve liflerin yönünde, lokmalık ince seritler halinde doğrayın. Makarnayı tarife göre pisirin, süzün ve ilik olarak bekletin. Sos için; yağı geniş bir tavada ve orta ateste ısıtıp, eti ve soğanları ekleyin. Et kahverengilesinceye dek (2-3 dakika) karıştırarak kavurun. Domates, fasulye, mantar, salça, rezene ve biberi ekleyin.

Kaynamaya başlayınca altını kısip, kapagını kapatmadan (7-8 dakika) koyulasana dek, arada bir karıştırarak pisirin. Peyniri ekleyin. Tabaga aldığınız makarnaların üzerine sosu dökerek servis yapın. İstenirse üzerine biraz daha kasar peyniri serpilebilir.