



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOBAN KAVURMALI MAKARNA

1 paket makarna
500 gr kuzu eti
200 gr mantar
2 adet domates
2 adet soğan
3 adet çarliston biber
2 adet patates
2 yemek kaşığı kadar tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuzu etini tencereye koyarak tereyağında kavurun. Etler yumuşayınca sırasıyla, ufak ufak doğranan soğanları, çarliston biberi ve mantarı ilave edin. Malzemeler pişince ateşten almaya yakın kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesleri ilave edin. Son olarak patatesleri küp şeklinde doğrayın ve yağda kızarttıktan sonra yemeğe karıştırın. İsteğe bağlı olarak maydanoz da ilave edebilirsiniz. Yemek piştikten sonra haşlayıp süzdüğünüz makarnalarınızın üzerine dökerek servis edin.



