



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU BUKLE MAKARNA

MALZEMELER

350 gr dana kıyma,
doğranmış 1 büyük soğan (1 su bardağı),
2 diş ezilmiş sarımsak,
800 gr soyulmuş doğranmış domates,
birkaç adet defne yaprağı,
1/2 tatlı kaşığı şeker,
1/4 tatlı kaşığı tuz,
1/8 tatlı kaşığı biber,
250 gr bukle makarna,
1/2 su bardağı süt,
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Sos için; geniş bir tencerede et, soğan ve sarımsağı kavurup yağın sızın.
Domatesleri, defne yapraklarını, şekeri, tuzu ve biberi ekleyin. Kaynayınca altını kısın. Kapağı açık olarak, yaklaşık 40 dakika kadar karıştırarak, suyunu çekinceye dek pişirin. O sırada makarnayı tarife göre pişirin ve süzüp kenarda ılık olarak bekletin. Sütü, yavaş yavaş dökerek sosa katın ve karıştırarak iyice ısınmasını sağlayın. Ateşten indirip maydanozu ekleyin. Makarnayı ayrı ayrı tabaklara bölüştürün ya da büyük bir tabağa alın. Üzerine sosu gezdirip, derseniz biberiye filizleri ile süsleyerek servis yapın.