



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KIYMALI CEVİZLİ SPAGHETTİ

1 paket Knorr Domatesli Makarna Sosu
375 ml. su
Spagetti veya erişte
200 gr. az yağlı dana kıyma
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
Kereviz sapı
1 havuç rendesi
1 yemek kaşığı tereyağı
Servis önerisi yoğurt
İstenirse Knorr Acıso ilave edebilirsiniz.

Teflon bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritin.
Ezilmiş sarımsak ve küp doğranmış soğanı ilave edip 5 dakika orta ateşte soteleyin.
Kıymayı ilave edip rengi dönünceye kadar pişirin.
Tavaya 375 ml. soğuk suyu ve Knorr Domatesli Makarna Sosu'nun ekleyip kaynayıncaya kadar pişirin.
Kaynadıktan sonra altını kısarak, arada bir karıştırarak 5 dakika boyunca pişirmeye devam edin.
Dişe gelir kıvamda haşlayıp, süzdüğünüz makarnayı sosla karıştırın.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve dövülmüş ceviz içlerini ekleyip, sıcak olarak servis edin.

