



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ HAVUÇLU KIYMALI MANTI MAKARNA

- 1 paket mantı makarna
- 2 adet domates
- 1 adet çarliston yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 diş sarımsak
- 200 gr kıyma
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber ve pul biber
- 1 tatlı kaşığı sirke ve toz şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı ve sıvı yağ

Makarnayı haşlayın, süzün. Diğer tarafta tavaya yağları koyun, kıymayı ekleyin. Suyunu salıp çekene kadar pişirin. Doğranmış biberi ekleyin, üzerine rendelenmiş domatesi, sarımsağı ve havucu ekleyip karıştırın. Tuzu, baharatları serpin. Toz şeker ve sirkeyi koyup karıştırın. Ocağın altını kapatın, bu sosu makarnanın üzerine gezdirerek dökün.

