



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ MAKARNA

Sahrap Soysal

1 paket makarna

Sosu için:

200 gr orta yağlı kıyma

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)

2 tatlı kaşığı biber salçası

1 adet orta boy havuç (rendelenmiş)

1 adet orta boy kereviz (rendelenmiş)

1 adet yeşil dolmalık biber

2 yemek kaşığı narekşisi (veya elma sirkesi)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay bardağı kaşar peyniri (arzuya bağlı)

Üzeri için:

½ demet maydanoz

Önce makarnayı 10 bardak tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın. Süzüp bir kenarda bekletin. Makarna suyundan 2 bardak ayırmayı unutmayın.

Makarnaların birbirine yapışmaması için 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ gezdirin.

Öte yandan sos için; orta boy bir tencereye kıymayı ve zeytinyağını koyup, orta ateşte 4-5 dakika kavurun.

Salçayı, rendelenmiş kuru soğanı, rendelenmiş havucu ve yine rendelenmiş kerevizi ekleyerek 4-5 dakika daha kavurarak pişirin.

Tavla zarı formunda küp küp doğranmış biberleri de ilave edip, 2 su bardağı ayırdığınız makarna suyunda tencereye aktarın, karıştırın.

Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.

Tuz ve karabiberle beraber narekşisi ya da sirkeyi de katın.

2-3 dakika daha pişirdikten sonra kıymalı sosu ocaktan alın.

Son olarak da içine ince kıyılmış maydanozla kaşar peyniri rendesini ekleyip, haşlanmış makarnayla iyice harmanlayın. Sıcak olarak servise sunun.