



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYUNDA MAKARNA

1 paket makarna
250 gr parça et
1 adet kuru soğan
2 adet domates
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Etin üzerine 6 su bardağı su konur, et yumuşayana dek haşlanır. Aynı et suyu başka tencereye aktarılır, tuz eklenir, 1 çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilir. Kaynama noktasına gelince makarna atılır, 30 saniye kadar karıştırılır. sonra 10-12 dakika boyunca pilav gibi suyu makarnaya çektilir. Haşlanmış et didiklenir. Tavaya 3 çorba kaşığı yağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleştirilir. Üzerine didiklenmiş et, rende domates ve tuz eklenir. 1-2 dakika daha pişirilir. Makarnanın üzerine konur.

[ML® Etli Makarna için tıklayın](#)