



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BİBERLİ MAKARNA

1 paket makarna
6 litre su
150 gr dana kıyma
3 adet yeşil biber
6 yemek kaşığı margarin

İlk önce 6 litre suda makarna haşlanır ve pişince süzülür. Daha sonra dana kıyma bir tavaya alınır ve suyunu çekene kadar kavrulur. Sonra margarin eklenir ve biberler de ince ince doğranıp eklenir. Hazırlanan sos servis tabağına alınan makarna üzerine dökülür ve servis edilir.
