



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DOMATESLİ PENNE MAKARNA

1 paket kalem penne makarna
½ kilo kıyma
1 su bardağı rendelenmiş domates
½ bardak zeytinyağı
1 soğan, doğranmış
Ezilmiş 2 diş sarımsak
Et suyu 2 porsiyon
1 defne yaprağı
Tuz, karabiber

Bir tencereye yağı koyup soğanı sote edin.Ardından kıymayı ekleyip kavurun. Ardından rendelediğiniz domatesi, defne yaprağı, sarımsak, et suyu, 2 su bardağı su, tuz, karabiberi 10-15 dakika orta ısıda tencerede kaynatın. Daha sonra defne yaprağını çıkarın. Makarnayı da ayrı bir tencerede kaynatıp süzün.Daha sonra servis ederken üzerine sosumuzu döküp süsleyip ikram edelim.

