



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ MAKARNA

<https://www.sozcu.com.tr>

500 gram kuşbaşı et  
2 su bardağı et suyu  
Yarım paket mantı tipi hazır makarna  
Soğan  
1 yemek kaşığı pekmez  
Tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Tavaya tereyağını alıp kuşbaşı etleri mühürleyelim. En son karabiber ve tuzu ekleyip kenarda bekletelim. İçini kestiğimizde dışı pişmiş içi kanlı olması gerekiyor. Yani bu işlemi toplam 5 dakikada bitirmemiz lazım. Makarnaları et suyu ile haşlayalım. İsterseniz üzerine normal su da ekleyebilirsiniz. Soğanları piyazlık doğrayıp pembeleşinceye kadar kavuralım en son üzerine pekmezi de ekleyip karamelize edelim. Makarnaların içine 1'er kuşbaşı parça et koyup fırın kabımıza alalım. Üzerine karamelize soğanları ekleyip 180 derecede 20 dakika fırınlatalım.

Not: Fırın kabınızın üzerini fırınlamadan önce mutlaka ıslatılmış bir yağlı kağıt ile kapatalım. Yoksa makarnalarımız kuruyabilir.

