



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ MAKARNA

1 paket makarna  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
500 gram kuzu eti  
4 adet soğan  
2 adet domates  
2 adet biber  
Maydanoz

Makarnayı az yağlı tuzlu suda haşlayıp soğuk suyla soğutup süzdürün. Tepsiye dökün. Etleri ufak ufak doğrayıp yağda kavurun. Soğanları da ufak ufak doğrayın. Domatesi, biberi de doğrayıp ete katıp kavurun. Tepsideki makarnaya döküp fırına verin. Baharatını, tuzunu da katıp 20 dakika fırında pişirin. Maydanozu katın. Sıcak servis yapın.