



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ MAKARNA

Filiz Adsız

1 PAKET MAKARNA  
300 GR MİNİK DOĞRANMIŞ KUZU ETİ  
3-4 BAŞ YEŞİL SOĞAN  
1 DEMET MAYDONOZ  
4 ADET DOMATES  
1 DİŞ SARIMSAK  
1 ADET ET BULYON  
YARIM YEMEK KAŞIĞI SALÇA  
5 YEMEK KAŞIĞI İSOT VE PUL BİBERİ  
TUZ  
KARABİBER  
SIVI YAĞ  
1 LİTRE SU

SU TENCEREYE ALINIR KAYNATILIR KAYNAYINCA İÇİNE BİR YEMEK KAŞIĞI SIVI YAĞ EKLENİR  
ARDINDAN ET BULYON ATILIR ERİYİNC-İNE MAKARNALAR EKLENİR.MAKARNALAR PİŞİRİLİR.(BEN  
ÇOK FAZLA PİŞİRMİYORUM MAKARNAYI)  
MAKARNALAR SÜZGEÇE ALINIR.  
MAKARNANIN ARTAN SUYUNSAN 1 ÇAY BARDAĞI KADAR ALINIR.  
MAKARNANIN ÜZERİNE MAYDONOZLAR İNCE KIYILIP KARIŞTIRILIR.  
1 ÇAY BARDAĞI KADAR SIVI YAĞ TENCEREYE ALINIR.ÜZERİNE ETLER EKLENİR. KAVRULUR.  
ETLERİN ÜZERİNE SOĞANLAR DOĞRANIP SALÇAYALA BERABER Bİ KAÇ DK SOTELİR.  
KÜP KÜP DOĞRANMIŞ DOMATES VE İNCE KIYILMIŞ BİR DİŞ SARMISAK DA ETLERİN ÜZERİNE  
EKLENİR.  
AYIRDIĞIMIZ MAKARNA SUYUDA TENCEREYE EKLENİR.  
SON OLARAK BAHARAT İSOT VE PUL BİBERDE TENCEREYE EKLENİR.  
DOMATESLER EZİLENE KADAR PİŞİRİLİR.  
PİŞEN SOSUN ÜZERİNE MAKARNALAR EKLENİR İYİCE KARIŞTIRILIR.  
TENCERENİN KAPAĞI KAPATIUR.5 10 DK SONRA SERVİSE HAZIR.