



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ MAKARNA

Malzemeler:

500 gram ince makarna,
300 gram kuşbaşı et,
2 adet orta boy soğan,
3 adet orta boy domates,
4 çorba kaşığı sıvıyağ,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşarpeyniri,
su
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Kuşbaşı et ve 2 kaşık yağ uygun bir tencereye konur ve her tarafı aynı oranda kızartılır. Doğradığımız soğanlar tenceteye ilave edilerek 15 dakika devamlı karıştırılarak kavrulur. Küp şeklinde doğramış olduğumuz domatesler ile birlikte üzerine 5 bardak sıcak su ilave edilir. Etlerin iyice piştiğinden emin olduktan sonra ocaktan indirilir. Makarnaları kırmadan tuzlu suda 15 dakika haşladıktan sonra süzerek iki kaşık yağ ile karıştırılır. Üzerine et ile hazırlanan sos dökülerek tekrar karıştırılır. Tabağa alınan makarnaların üzerine rendelenmiş kaşarpeyniri serpilerek servise sunulur.

[ML® Etli Makarna için tıklayın](#)