



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MAKARNA

Ümit Usta

1 paket makarna
3 litre su
2 çorba kaşığı tuz
Kaşar peyniri rendesi
250 gram kuzu eti
2-3 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet orta boy havuç
1 adet domates
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/4 paket margarin
Tuz
Karabiber

Makarnaları, 3 litre su ve 2 çorba kaşığı tuz ile haşladıktan sonra süzüp, soğuk suyun içinde bekletelim. İnce kıyduğumuz kuru soğanları, sıvıyağda pembeleştirdikten sonra, fındık büyüklüğünde kestiğimiz etleri ilave edip, iyice kavuralım.

Salçalarını, baharatını ve çok olmamak şartı ile suyunu katıp, ağzı kapalı olarak pişirmeye devam edelim.

Etlerin pişmesine yakın, tavla zarı şeklinde kestiğimiz havuçları, sarımsakları ve kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesi tencereye ilave edip, hepsinin iyice pişmesini sağlayalım.

Etler piştiği zaman, tencerede fazla su kalmamasına dikkat edelim.

Makarnaları süzüp, margarin yağında 1-2 dakika kavurduktan sonra, servis tabağına alıp, üzerine hazırladığımız sosu ve kaşar peyniri rendesi ile birlikte koyup, servis yapalım.