



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ SEBZELİ SOS

MALZEMELER

300 gr. kıyma
1 adet havuç
1 paket mantar
1 dis sarımsak
1 adet iri soğan
4 adet olgun domates
2-3 adet yeşil biber
1 adet kereviz yaprağı
6 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mantar, biber, havuç, kereviz yaprağı, sarımsak ve soğanı temizleyip, ince ince doğrayın. Bir tencereye yağı, soğanı ve sarımsağı koyup pembeleştirin. Mantar, havuç, biber, kereviz yaprağı ve kıymayı katın. Kıymanın rengi dönünceye kadar sürekli karıştırarak pisirin. Rendelenmiş domatesleri ve tuzu kavrulmakta olan karışımın üstüne boşaltın. Kısık ateşte 20-25 dakika daha pisirin. Sıcak makarnanın üzerine dökün.
