



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYELİ ETLİ MAKARNA

Zümrüt Özkan

- 10 Adet Taze Fasulye
- 1 Adet Küçük Soğan
- 1 Adet Küçük Havuç
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 150 g Küçük Doğranmış Kuzu Eti
- 3 Adet Orta boy Domates
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Şeker
- 1 Su Bardağı Döğük Makarna
- 2 Su Bardağı Su

Kılıçklarını ayıkladığımız fasulyeleri enine çok ince doğrayalım. Havucu küp küp keselim, soğanı rendeleyelim. Soğanı, havuçları, eti ve zeytinyağını 2 yemek kaşığı su eklenmiş tencereye aktaralım. Malzemeler sularını bırakana kadar döndürüp rendelenmiş domatesleri ve salçayı ekleyelim. 5 dakika daha karıştırıp üzerine 2 su bardağı suyu katıp kaynamaya bırakalım. Kaynayınca makarnayı ve tuzu da ilave edip orta harlı ateşte suyunu çekinceye kadar pişirelim.