



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GO MONGO (MOĞOLİSTAN)

250 gr kuşbaşı et
1 çay bardağı haşlanmış kuru barbunya
1 adet ince kıyılmış acı biber
1 adet rende domates
1 adet rende havuç
1 çay bardağı konserve mısır
1 çorba kaşığı soya sosu
1 kase haşlanmış spagetti makarna
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

Geniş bir tavaya yağ konur. Üzerine et eklenir. Et sulanmaya başlayınca makarna hariç diğer malzemeler katılır. 15 dakika kadar kavrulur. En son makarna eklenir. Bir kaç kez çevirdikten sonra servise hazırdır.