



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GULAŞLI MAKARNA

1 paket orta kalınlıkta makarna  
1 su bardağı erişte  
4 çorba kaşığı tereyağı  
500-750 dana gulaş  
2 adet soğan  
2 adet domates  
1 bardak su  
3 yemek kaşığı un  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber

Erişteyi haşlayıp süzünüz. 1 çorba kaşığı eritilmiş yağ ile yağlayınız. İnce doğranmış soğanları tereyağda sararıncaya kadar kavurunuz. Küçük küçük parçalar halinde kesilmiş dana eti ile kabuğu soyularak ince dilimlenmiş domatesleri ekleyerek kızartınız. Tuz biber su ekleyip kapağı kapatılarak hafif ateşte pişirmeye bırakınız. Etlerin pişmesinden sonra kapağı açarak suyunu çektiniz. Üzerine un serpiniz. Salça istenilen kıvamı buluncaya kadar sıcak su ekleyerek pişiriniz. Etlerle birlikte makarnayı servis tabağına koyunuz ve ince kıyılmış maydanoz ile sıcak servis yapınız.

