



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KIYMALI SPAGETTİ

Yarım paket makarna
200 gram kıyma
1 soğan
2 adet havuç
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber
1 çay bardağı çiğ krema
2 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı soya sosu

Tavanın içinde tereyağıyla rendelenmiş soğanı, havucu ve kıymayı 15 dakika kadar kavurun. Üzerine de sarımsağı ve sivri biberi ekleyip 5 dakika sote edin. Susamı, baharatları ekleyip tavuklu için hazırlayın. Daha sonra bu karışıma haşlanmış makarnayı ekleyip 5 dakika kadar pişmeye bırakın. Son dakika çiğ kremayı içine ilave edip servis tabağına alın ve üzerine tekrar susam serip süsleyin. Sıcak servis yapın.
