



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İRAN USULÜ MAKARNA

Malzemeler:

- 1 paket fiyonk makarna
- 250 gr kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 3-4 adet yeşil biber
- Yarım demet maydanoz
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- 2-3 adet patates
- Biraz tereyağı

Bir tavaya 1 çay bardağı sıvı yağ kıyma ve kıyılmış soğan konulup kavrulur. Daha sonra küçük doğranmış yeşil biberler ilave edilip kavurma işlemine devam edilir. Kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domatesler ve salçada ilave edilip domatesler ezilene kadar pişirme işlemine devam edilir, içerisine tuz ve baharatlar arzuınıza göre konulur. Kıymalı sos pişince son olarak kıyılmış maydanoz ilave edilip ocağın altı kapatılır. Bu arada makarnalar haşlanır süzülür. Hazırlanan sos makarnalar ile karıştırılıp üzerine de tekrar sıvı yağ gezdirilip iyece karıştırılarak sos ve makarnaların birbirine karışması sağlanır. Son aşama olarak soyulup halka halka doğranan patatesler yağlanmış bir teflon tencerenin dibine hiç boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Üzerine soslanmış makarnalar konulup ocak üzerinde kısık ateşte takriben yarım saat tadar pişirilir. Pişen makama bir tepsi üzerine ters çevrilir ve servis yapılır.