



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANOTU SOSLU MAKARNA

2 adet orta boy domates
1 adet küçük kuru soğan
Birazcık kıyma
Zeytinyağı
Salça
1 paket selva makarna
1 demet ısırgan otu

ısırgan otunu güzelce yıkayıp doğruyoruz, soğanımızı incecik doğrayıp tencerede soteliyoruz daha sonra kıymayı atıp kavuruyoruz ,salçayı ilave edip karıştırıyoruz,dogradığımız ısırgan otunununu ve rendeledigimiz domatesleri koyup bir müddet pişiriyoruz hiç su ilave etmiyoruz domatesin suyunu çekene kadar pişirip bırakıyorsunuz daha sonra selva makarnayı haşlıyoruz ben makarnayı az suda pilav gibi pişiriyorum daha lezzetli ve üstelikde besleyici oluyor haşladığınız makarna selvaysa hiç birbirine yapışmıyor hamurlaşmıyor bundan emin olabilirsiniz denenmiştir tabaklara servis yapıp üstünede sosunu ilave ediyorum.

