



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU RİGATONİ

<https://aytac.com.tr>

1 paket rigatoni makarna  
100 g AYTAÇ DANA JAMBON  
3 adet domates  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
Tuz ve kekik  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
50 g rendelenmiş kaşar

1 Makarnayı haşlayıp süzün.  
2 AYTAÇ DANA JAMBON 2'ü küçük doğrayın.  
3 Domatesleri rendeleyin.  
4 Tencerede soğanı ve sarımsakları pembeleşinceye adar kavurun.  
5 AYTAÇ DANA JAMBON 2'ü ekleyin.  
6 Biraz kızarıncaya salçayı ilave edin.  
7 Rendelenmiş domatesleri de ilave edin ve 5 dakika kadar pişirin.  
8 Son olarak tuzunu ve kekiğini ilave edin ve makarnaları ekleyin.  
9 Servis tabağına alın ve kaşar serpin.

