



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMA SOSLU MAKARNA

Yarım paket makarna
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 kase dana kavurma
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Pul biber
Karabiber
Kekik

Tencereye makarna suyu ve tuz ekleyin ve kaynatın.

Kaynayan suya makarnayı ekleyin ve 10-12 dakika haşlanmasını bekleyin.

Bir yandan da geniş bir tavada yemeklik doğranmış soğanları zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.

Ardından ezilmiş sarımsakları, kekiği ve kavurmayı ekleyin.

Makarna suyundan kavurma tavaasına ekleyin.

1 tatlı kaşığı domates salçası, 1 çay kaşığı biber salçası ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Haşlanan makarnalarınızı süzün ve tavaya ekleyin.

2-3 dakika makarna ve kavurma sosunu karıştırdıktan sonra yemeğinizi tabağa alabilirsiniz.

Üzerini süslemek için taze doğranmış dereotu ve rendelenmiş tulum peyniri son derece lezzetli olacaktır.

