



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMA SOSLU FETTUCİNE

100 gr. arpacık soğanı  
2 diş sarımsak  
1 adet chili biberi  
100 gr. kereviz  
60 gr. havuç  
50 gr. kurutulmuş domates  
60 ml. zeytinyağı  
Şeker  
500 gr. kuzu kıyma  
20 gr. salça  
1 kutu doğranmış domates  
1 ölçü makarna hamuru  
100 gr. Brüksellahanası  
1 adet portakal  
Limon suyu  
40 gr. parmesan  
Tuz Biber

Soğan ve sarımsağı soyun. Biberi boylamasına ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Havucu temizleyip kazıyın. Kereviz sapını temizleyip yıkayın, liflerini ayıklayın. Hepsini küp doğrayın. 30 ml. zeytinyağını bir tencerede ısıtıp soğan ve sarımsağı orta ateşte 2 dakika kavurun. Biber, havuç, kereviz ve küp kestiğiniz kurutulmuş domatesleri ekleyip 5-6 dakika daha kavurun. Tuz, biber ve şeker ile tatlandırın. Kıymayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Salçayı katıp çevirin. Doğranmış domatesler ve defne yapraklarını ilave edip 1 saat pişmeye bırakın. Brüksel lahanalarını tuzlu kaynar suda 8 dakika haşlayın. Üstüne kalan zeytinyağı, ve limon suyunu serpin. Portakalın kabuğunu soyun. Parmesan peynirini rendeleyip portakal kabuğu ile karıştırın. Makarnaları kaynar tuzlu suda 2-3 dakika, fazla yumuşatmadan haşlayıp süzgeçten geçirin. Makarnayı kıymalı sosla karıştırın. Brüksellahanası ve portakallı parmesan ile servis yapın.

---