



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI EV MAKARNASI

Hamuru için:

3 yumurta

1 ay bardađı irmik

3 su bardađı un

1 ay bardađı süt

1 ay kaşığı tuz

Sosu için:

100 gram sucuk

100 gram kıyma

2 sivri biber

2 orba kaşığı tereyağı

1 domates

Öncelikle makarna hamurunu hazırlamak için yumurta, irmik, un, süt ve tuzu bir kabin içinde iyice yoğurun. Sert bir hamur haline getirin. Daha sonra 10 dakika dinlendirip yufka şeklinde aın. İstediyiniz şekilde kesin. Mesela çok küçük bir kapak yardımıyla kesip, parmağınızla bastırarak şekil verebilirsiniz. Bu makarnayı kaynayan tuzlu suyun içinde 10 dakika kadar haşlayıp szn. zerine çok az miktarda zeytinyağı gezdirerseniz yapışmaz. Makarna haşlanırken tavada erittiğiniz tereyağında kıymayı kavurun. Küp doğranmış sucukları ekleyip 2 dakika kadar çevirin. Daha sonra ince doğranmış sivri biberleri, rendelenmiş domatesi de ilave edip pişirmeye devam edin. Bu karışımı makarnaların üzerine aktarıp servis yapın.
