



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI FESLEĞENLİ MAKARNA

Gerekli Malzemeler:

Makarna (yarım paket)

Kuru soğan (1 adet,)

Zeytinyağı (4 yemek kaşığı)

Dana kıyma (150 gram)

Domates (1 adet, doğranmış)

Taze fesleğen (1/3 demet, doğranmış)

Sarımsak (3 diş)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Karabiber (yarım çay kaşığı)

Su (6 bardak)

İçine 6 bardak su koyup kaynattığınız tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı döküp yaklaşık 1 tatlı kaşığı tuz serpin. Kaynayan suyun içine yarım paket makarnayı koyarak haşlamaya bırakın. Yaklaşık 8 dakika sonra haşlanan makarnaları ocaktan alarak süzün.

Tencereyi tekrar ocağa alarak içine 2 yemek kaşığı zeytinyağı dökün. Isınan yağın içine 1 adet küçük doğranmış soğanı koyun. Soğanlar hafif sararmca üzerine 3 diş sarımsağı ezerek ilave edin. Soğanları ve sarımsakları birkaç kez karıştırıp içine 150 gram dana kıymayı koyun ve karıştırarak yaklaşık 3 dakika kadar kavurun.

Bu sürenin sonunda kavrulan kıymanın üzerine yarım çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı tuz serpin. Birkaç kez karıştırarak içine 1/3 demet doğranmış fesleğeni ilave edin. Birkaç kez karıştırarak içine 1 adet doğranmış domatesi koyup 1 dakika kadar karıştırın. Bu sürenin sonunda pişirdiğiniz sosun üzerine haşladığınız makarnaları ilave ederek karıştırın. Tencereyi tezgaha aktararak servise hazır hale getirin.

[ML® Kıymalı Makarna için tıklayın](#)