



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ISLAMA (ZONGULDAK)

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 paket filiz kelebek makarna
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Küp doğranmış kuru soğan ve sarımsağı tereyağında kavurun.
Salçayı ekleyin ve 5 dakika daha kavurun.
Kıymayı ilave edin ve suyunu çekene kadar soteleyin.
Doğranmış biberi ekleyin ve yemeği 15 dakika pişirin.
Baharatını serpererek harmanlayın.
Süzülmüş makarnayla birleştirin ve arzu ederseniz yoğurtla servis yapın.

Makarna Hazırlanışı:

5 lt. suyu kaynatın.

Tuzunu ekleyerek karıştırın.

Kaynayan suya makarnalarınızı ilave edin, kapağı açık olarak tekrar kaynamaya bırakın ve arada sırada karıştırın.

Makarnayı 8 - 10 dakika haşlayın.

Not: arzu ederseniz makarnayı et suyu ile haşlayabilirsiniz. Üzerine rendelenmiş kaşar veya yoğurtla beraber fırınlayabilirsiniz.



