



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LÜLE MAKARNA

1 paket lüle makarna
2 çorba kaşığı sıvıyağ
250 gr az yağlı kıyma
2 diş sarımsak
1 küçük kuru soğan
2 sivribiber
2 olgun domates
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Derin bir tencereye 4 litre su doldurun. İçine 1 çorba kaşığı tuz ilave edin. Makarnayı kaynar tuzlu suda 10-12 dakika kadar haşlayın. Domatesleri soyup çekirdekli kısımlarını ayırın ve küp küp doğrayın. Sarımsakları ve soğanı soyup kıyın. Biberleri ince halkalar halinde doğrayın. Bir tavaya sıvıyağı koyup soğan, biber ve sarımsağı ilave edin. Soğanlar yumuşayana kadar kavurup kıymayı ilave edin. Tuz, karabiber serpip kıyma tamamen pişene kadar kavurun. Domatesleri ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. En son salçayı ekleyip güzelce karıştırın ve 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Makarnayı süzgece alın. Makarnayı pişirdiğiniz tencereye tereyağını ilave edip eritin. Makarnayı boşaltıp tahta makarna çatalı ile harmanlayın. Makarnayı servis tabaklarına alıp üzerine kıymalı sosu paylaşın. Sıcak olarak servis yapın.

