



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 paket makarna
250 g kıyma
3-4 yemek kasığı yemeklik yağ
1 tatlı kasığı karışık salça
1 soğan
Tuz

Makarnalar bol tuzlu suda haslanır. Süzege alındıktan sonra çeşme suyuyla yıkanır.
Bir tencereye yemeklik yağ alınır. Üzerine soğan doğranarak kavrulur.
Sonra salça ve kıyma konarak biraz daha kavrulur.
Kıymalar pisince makarnalar tencereye alınır. Karıştırılır. 5 dakika kadar da böyle kavrulur. Sonra servis yapılır.
Yemegin yanında salata, ayran ve kış tursuları bulundurulur.