



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

- 1 paket fiyonk veya kelebek makarna 500 gr.
- 1/2 kaşık «Yarım tatlı kaşığı tuz»
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 250 gr. yağlı koyun kıyması
- 1 paket margarin yağı
- 2 baş soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 ufak patates
- 2 adet havuç

Havuç ve patatesler haşlanır ve ufak ufak doğranır. Bir tencerede börtürülmekte olan soğanın içine maydanoz, tuz, karabiber ile beraber ilâve edilir ve kıyma da katılarak, kıymalar hafif kavru-luncaya kadar çevrilir. Diğer tarafta içinde iki kaşık tuz bulunan suda 20 dakika kadar iyice haşlanmış olan makarnalar kevgirde soğuk su ile yıkanır, süzülür ve servis tabağına alınır. Hazırlanmış olan kıymalı harç da bu makarnalar ile harman edilerek veya makarnaların orta kısmına kıymalı harç konup onun da üzeri haşlanmış yumurta ile süslenerek servis yapılır.

[ML© Cimcik \(görsel\)](#)