



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA

300 gr. kıyma
1 paket spagetti
2 yemek kaşığı margarin
4 adet kuru soğan
3 adet domates
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 sap kereviz
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı domates püresi
Karabiber
Tuz

Tavaya margarin, zar şeklinde doğranmış soğan ve kıymayı koyun. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar karıştırın. Rendelenmiş havuç ve ince doğranmış kereviz sapını ilave edip kavurun. Domates püresi, küçük küçük doğradığınız domates, karabiber ve tuz koyup sosu pişirin. Daha sonra 1 bardak su ekleyip 15 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Kaynayan tuzlu suya makarnayı kırmadan tencereye dik olarak koyun. 8-10 dakika haşlayıp süzün. Eritilmiş margarini makarnaya ekleyip karıştırın. Makarnayı çukur bir tabağa koyun. Hazırladığınız sosu üzerine döküp servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024