



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KIYMALI MAKARNA

500 gr, makarna,  
200 gr. kıyma (koyun, dana v.s.)  
2 kaşık yağ  
1 kaşık tuz  
1 adet soğan  
1 kaşık domates salçası veya 2 adet domates

- 1- Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ilave ediniz.
- 2- Su kaynayınca makarnaları içine atınız (Çubuk makarnayı kırmadan).
- 3- Makarnaları 20 dakika yumuşayınca kadar haşlayınız (Ağızına bir parça makarna aldığınızda dişinize yapışmıyorsa haşlanmış demektir.)
- 4- Ateşten aldığınız makarnalara biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.
- 5- Tekrar haşladığınız tencereye koyunuz.
- 6 Kıymaya yağı ince doğranmış soğanı koyup ateş üzerinde kıyma suyunu çekinceye ve soğanda sararınca kadar kavurunuz.
- 7 Sonra kıymaya sulandırılmış salçayı veya kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyup bir iki defa da bununla karıştırınız.
- 8 Ateşten alıp tenceredeki makarnaların üzerine döküp karıştırınız.
- 9- Tencerenin ağzını kapatıp hafif ateşte 10-15 dakika bekletiniz.
- 10- Servis tabağına boşaltıp sıcak servis yapınız.

[ML® Patlıcanlı Fırın Makarna \(görsel\)](#)