



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 orta boy soğan  
2 kaşık salça veya 3 domates rendesi  
100 gr. yağsız kıyma  
Tuz  
Karabiber

Makarnayı tuzlu kaynar suda karıştırarak haşlayıp süzün. Bir tencerede yağı eritip ince çenttiğiniz soğanı kavurun. Kıymayı da tencereye ilâve edip iyice kavurun. Salçayı ve karabiberi ilâve edip bir miktar daha kavurun. Üzerine haşlayıp süzdüğünüz makarnayı katıp güzelce karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, makarnayı sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.