



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

Ümit Usta

1 paket makarna (haşlanmış ve süzölmüş)
250 - 500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
3-4 adet sivri biber
1 kaşık salça
1 adet domates
1/2 demet dereotu
1/2 demet reyhan

Kıymayı sıvıyağda kavuralım.

Soğanı yemeklik doğrayıp kıymaya ilave ederek, kavuralım.

Domatesleri tavla zarı şeklinde doğrayıp onu da kıymaya ilave edelim.

Salçayı da katıp kavurduktan sonra, biberleri katıp kavuralım.

1 su bardağı su ilave ederek pişirelim.

Dereotunu, reyhanı katıp ocaktan indirelim, karıştırmadan 1 saat beklettikten sonra, karıştıralım.

Makarnayı servis tabağına yayıp sosu da üzerine gezdirerek servis yapalım.