



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna (½ kg.)
1 corba kasigi tereyağ
3 corba kasigi kiyma
1 orta boy soğan
2 orta boy domates veya biraz salca
1 tatli kasigi tuz
8-10 dal maydanoz

1) Ince kiyilmis soğan, kiyma, yag, ve tuzu tencereye koyup orta hararetili isida karistirarak pisiriniz. Fındik buyuklugunde dogranmis domatesi katip bir iki kerek karistiriniz. 5 su bardagi ilave edip kaynatiniz.
2) Makarnayi katip kapagini orterek hafif hararetili isida ara sira karistirarak suyunu cekinceye kadar pisiriniz. Kiyilmis maydanoz katip karistirarak servis tabagina bosaltiniz.

[ML® Yumurtalı Makarna için tıklayın](#)
