



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna
150 gram kıyma
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
Yeterince tuz ve karabiber
1 tutam maydonoz (süslemesi için)

Öncelikle makarnayı tuzlu suda haşlayın ve pişince süzün. Havuçları ve soğanı küçük parçalar halinde doğrayın. Bir tavaya sıvıyağı koyun ısıtın Havuç ve soğan parçalarını bu yağda soteleyin. Bu karışıma kıymayı tuzu ve karabiberi ekleyip iyice kavurun. Pişirdiğiniz kıymalı harcı makarnanın üzerine dökün ve karıştırın. Maydonoz ile süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.