



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna
250 gr kıyma
3 kaşık salça
1 Çorba Kaşığı Havuç
1 Çorba Kaşığı Kereviz (Rendelenmiş)
12 Su Bardağı Su

Bir tencerede 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ve sarmısağı ekleyip karıştırarak 15 dakika kavurduktan sonra, kereviz, havuç, defne yaprağı, yarım tatlı kaşığı tuz ve biberi katıp 5 dakika daha karıştırarak kavurunuz. Salçayı ve 2 su bardağı suyu ekleyip ağır ateşte 30 dakika pişirdikten sonra, defne yaprağını çıkarıp atınız, ve ateşten alınız. Makarnanızı haşlayınız. Haşlandıktan sonra bir servis tabağına boşaltınız. Kalan 4 çorba kaşığı yağı ekleyip iki büyük kaşıkla makarnayı karıştırarak yağı yediriniz. Sosu makarnanın üstüne döküp servis yapınız.