



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MAKARNA

- 1 paket makarna
- 2 diş sarımsak
- 2 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 200 gr kıyma
- 1 adet sivri biber
- 2 adet orta boy domates
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz

Tencerede su kaynatın. Tuz ve yağ ekleyin. Makarnaları da ekleyerek haşlayın. Genişçe bir tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyin. Sarımsakları ve soğanları ince ince doğrayarak kızartmaya başlayın. 2-3 dakika sonra kıymayı ekleyin. Soğanlar hafiften pembeleşinceye kadar ara ara karıştırın. Yeşil biberi de ince ince doğrayarak ekleyin. 2 dakika sonra domatesleri de ekleyin (yine yemeklik olarak doğranmış olmalı). Haşlanan makarnaları süzün ve tencereye tekrar koyun. Tavada hazırladığımız karışımı da tencereye ekleyerek karıştırın.