



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA

Yarım kilogram spagetti makarna
150 gram kıyma
10 su bardağı su
1 çorba kaşığı tuz
5 kaşık yağ
2 adet domates
karabiber
tuz

Tencereye 3 kaşık yağ ve ince doğranmış soğanlar konup kavrulur. Soğanların içine 1 kaşık tuz, karabiber ve kıyma konur ve kavrulur. Doğranan domateslerde eklenerek suyunu çekene kadar pişirilir. Ayrı bir tencereye 10 bardak su, 2 kaşık tuz konarak makarna kaynatılır. Yumuşayan makarnalar soğuk suda 10-12 dakika bekletilerek süzülür. Tencereye 2 kaşık yağ konur ve eritilir. Üzerine makarnalar ve kıymalı karışım eklenip karıştırılarak servis yapılır.

[ML® Sütli Makarna için tıklayın](#)