



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA

1 paket makarna
300 gram kıyma
1 soğan
3 sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kekik

Makarnayı tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Bu süre damak tadınıza göre değişir, az pişmiş seviyorsanız daha kısa süre haşlayın makarnayı. Bu arada kıymayı kavurun. Üzerine doğranmış soğanı, sivri biberi ekleyip çevirin. Domatesi ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Süzüp tereyağıyla karıştırdığınız makarnaya kıymalı karışımı aktarın. Servis tabağına yerleştirip soğumadan sofraya getirin. İsterseniz içine çiğ krema ekleyip son bir lezzet katabilirsiniz.