



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI MAKARNA SOSU

150 gr dana yada koyun kıyması (yağsız)  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
1 büyük soğan (ince doğranmış)  
1 küçük diş sarımsak (ince içi-yılmış)  
1 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)  
1 çorba kaşığı havuç (rendelenmiş)  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
1 defne yaprağı (istenirse)  
3 çorba kaşığı domates salçası  
2 su bardağı su

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan ve sarımsağı ekleyip, arasına karıştırarak 2-3 dakika kavurunuz. Kereviz, havuç, defne yaprağı (istenirse) kıyma, tuz ve biberi katıp 5-6 dakika daha, karıştırarak kavurunuz. Domates salçası ve suyu ekleyip ağır ateşte 30-40 dakika pişirdikten sonra (kullandıysanız defne yaprağını çıkarıp atınız), tencereyi ateşten alınız. Kıymalı sosu ısıtılmış makarnanın üstüne dökerek yada bir sosluğa boşaltıp makarnanın yanında, servis ediniz.