KIYMALI PAPYON MAKARNA

1 paket papyon makarna
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
Kıyması:
1 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı rende soğan
2 çorba kaşığı rende kereviz
2 çorba kaşığı rende havuç
250 gram koyun (veya dana) kıyması, yağsız
1 diş ince kıyılmış sarımsak
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme salça
10 su bardağı su (500 gram)

1) Tencereye yağı koyup kızdırınız. Su ve salça hariç, bütün malzemeyi ilâve ediniz.
2) Kıyma bırakacağı suyu çekinceye kadar orta ateşte 8-10 dakika kavurup salçasını ilave ederek 2 dakika daha kavurunuz.
3) Suyunu ilâve ederek ağır ateşte 45 dakika pişiriniz.
4) Makarnayı tuzlu bol kaynar suda 9 dakika haşlayınız. Hemen süzgece dökünüz. Üzerine yapışmaması için 1 litre kaynar su dökerek süzülünce hemen tenceresine döküp, üzerine tereyağını kızartıp ilâve ediniz.
5) En son kıymayı ilave ederek karıştırınız ve servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:86056 • adı:KIYMALI PAPYON MAKARNA • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:02