



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI, SEBZELİ MAKARNA

Malzemeler

500 gr Makarna
90 gr Tereyağı (6 Çorba Kaşığı)
1 Büyük Soğan
1 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Kereviz (Rendelenmiş)
1 Çorba Kaşığı Havuç
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Kahve Kaşığı Karabiber
1 Defne Yapağı
150 gr Dana Kıyması (Yağsız)
3 Çorba Kaşığı Salça
12 Su Bardağı Su

Orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ve sarımsağı ekleyip, ara sıra karıştırarak 12-13 dakika kavurduktan sonra, kereviz, havuç, defne yapağı, 1/2 tatlı kaşığı tuz ve biberi katıp 5-6 dakika daha karıştırarak kavurunuz. Salçayı ve 2 su bardağı suyu ekleyip ağır ateşte 30-40 dakika pişirdikten sonra, defne yapağını çıkarıp atınız, ve ateşi kapatınız. Bu arada makarnayı yapmak için büyükçe bir tencereye kalan 10 su bardağı su ile kalan 1 tatlı kaşığı tuzu koyup harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşin altını kısıp, makarnayı katarak 8-10 dakika makarna iyice yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Makarnayı kevgirden süzüp üstünden sıcak su geçirerek ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Kalan 4 çorba kaşığı yağı ekleyip iki büyük kaşıkla makarnayı karıştırarak yağı yediriniz. Sosu makarnanın üstüne döküp servis yapınız.