



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SPAGETTİ (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME

7 boş soğan,

2 diş sarımsak,

1 bağ yeşillik (kereviz sapı, maydanoz gibi),

4 çorba kaşığı sıvı yağ,

500 g kıyma,

500 g kıyılmış domates,

1 tutam şeker,

1 tatlı kaşığı kuru kekik,

1 defne yaprağı,

500 ml etsuyu,

tuz,

karabiber,

beyaz biber,

500 g ince spagetti,

100 g beyaz peynir,

2-3 çorba kaşığı taze krema.

Taze kekik.

1. Soğanı ve sarımsakları ayıklayarak ince ince doğrayın. Yeşilliği de ayıklayarak yıkayın ve doğrayın. Hepsini 2 kaşık sıvı yağında kısa bir süre kavurun.
2. Kalan yağı bir tencerede kızdırdıktan sonra kıymayı kavurun, sebzeleri katın. Domatesleri, şekeri, kekik ve defne yaprağını ilave edin. Etsuyunu dökün, tuzunu, biberini ayarlayın. Tencereyi kapatın ve sosu hafif ateşte 30 dakika pişirin, arada bir karıştırın.
3. Makarnaları bol tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın.
4. Peyniri küp halinde kesin. Defne yaprağını sostan çıkartın. Taze kremayı karıştırın.
5. Spagettinin suyunu dökün, süzölmeye bırakın. Kıymalı sosu makarnaların üstüne dökün, peynir serpiştirin. Taze kekik ile dekorasyon yapın.



Fotoğraf "nurdane" tarafından gönderildi. 17.09.2020

