



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SPAGETTİ

200 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 paket spagetti makarna
50 gram eski kaşar peyniri

Öncelikle soğan ve sarımsağı ince kıyıp yağda kavurun ve içine kıymayı atın. Küp şeklinde doğranmış havuçları ve salçayı ekleyip kıymayla hepsini pişirin. Havuçlar biraz yumuşayınca üzerine 1 bardak sıcak su ekleyip çektin. Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün ve üzerine kıymalı sosu döküp sıcak ikram edin.