



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SPAGETTİ

Yapım paket uzun çubuk makarna
300 gram kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet havuç
3 diş sarımsak
Kimyon, kekik, tuz, karabiber, köri
1 adet domates

Tencereye 4 -5 bardak su koyup kaynatın. İçine tuz ve makarnayı katıp 15 dakika kaynatın. Bu arada tavada tereyağını eritip üzerine rendelenmiş soğanı, kıymayı ilave edip kavurun. Kıyma biraz kavrulunca içine rendelenmiş havuç ve ezilmiş sarımsak, rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika daha pişirin. İstenirse makarnanın pişme suyundan 1 çay bardağı içine katıp 5 dakika daha pişirebilirsiniz. Baharatları da ekleyip süzölmüş makarnanın üzerine sıcak olarak döküp afiyetle yiyin.