



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI VE ZEYTİNLİ MAKARNA

1 paket makarna (500gr)
500 gr. dana kıyma
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
2 diş doğranmış sarımsak
1 su bardağı domates suyu
1 çay bardağı doğranmış siyah zeytin
1 ince doğranmış kırmızı biber
Biraz maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber

Makarnayı haşlayın daha sonra ayrı bir kaptaki 500gr. kıyma, 1 su bardağı domates suyu, sızma zeytinyağı, ince doğranmış kırmızı biber karıştırın. Daha sonra buna sarımsakları, tuzu ve karabiberi ilave edin ve haşlanan makarnanın üzerine dökün ve üstüne maydanozla süsleyin. Servis yaparken 2 yemek kaşığı rendelenmiş kasar veya parmesan peyniri kullanılabilir.