



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞBAŞI ET VE DOMATES SOSUYLA MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan soçni makarnası  
1 ekmek  
3 yemek kaşığı bitki yağı  
300 g dilim dilim biber turşusu  
½ demet fesleğen  
2 küçük baş soğan  
2 diş sarımsak  
700 g kuşbaşı et  
2 yumurta  
500 g domates  
Tuz  
Karabiber

Ekmeği suda yumuşatın. Turşu biberin suyunu dökün. Feslegenin birkaç yaprağını ayrı koyup kalanını doğrayın. Soğan ve sarımsağı 1 yemek kaşığı yağda kavurun.

Etle, sıkıp suyu çıkarılan ekmekle, feslegenle, yumurta ile, tuz ve biberle karıştırın. Kuşbaşı eti 3 ayrı kısma ayırın.

Makarnayı tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün.

Yağ sürülmüş kaba 1/3 katla pişirilmiş Sultan makarnasını, biber ve kuşbaşı eti koyun ve son katını da makarnayla tamamlayın. 30 dakika 200°C sıcaklıkta kızdırılmış fırında kızartın.

Domatesi ince ince doğrayıp 1 yemek kaşığı yağda haşlayın ve baharatları koyun. Yemeği sosla birlikte ikram ederken bazilikle süsleyin.

