



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LINGUİNE

### Malzemeler:

1 paket Linguine (Kalın Çubuk) makarna  
100 gram margarin  
250 gram yağsız dana kıyması  
20 gram rendelenmiş soğan  
1 diş ince kıyılmış sarımsak  
400 gram rendelenmiş domates  
4 adet ince dilimlenmiş çarliston biber  
Yarım çorba kaşığı tuz  
1 adet defneyaprağı  
45ml.domates sosu

### Hazırlanışı:

Linguine (Kalın Çubuk) makarnayı tuzlu suda 9 dakika haşlayın ve süzün. Margarini bir tavada kızdırın. Yağ kızınca kıymayı ilave edip, rendelenmiş soğan ve sarımsağı ekleyip 5 dakika süreyle sürekli karıştırarak kavurun. Domates ve çarliston biberleri de katarak bir taşım kaynatın. Ateşi kısın, 15 dakika daha pişirip, içine tuz, karabiber ve defneyaprağı ilave edin. Önceden hazırladığınız domates sosunu katın. Kısık ateşte oldukça koyu kıvamlı bir sos elde edene kadar pişirip, ateşten alın. Hazırladığınız sosla makarnayı marine edin ve servise sunun.

---