



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARONYA

Tuğrul Şavkay

1 lt. et suyu (4 su bardağı)
500 gr. çubuk makarna
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
500 gr. kavrulmuş kıyma
Taze çekilmiş karabiber

Et suyunu bir taşım kaynatıp, sıcak tutun. Tencereye tuzlu su koyup kaynatın. Su kaynayınca makarnaları içine atın, yaklaşık 10 dakika pişirerek ateşten alın. Bir süzgece döküp suyunu süzdürün. Süzölmüş makarnaları bir sahana boşaltın. Sahanı kısık ateşe oturtup, makarnaların üzerine kaynar et suyunu gezdirin ve suyunu çekmeye bırakın. Bu arada tavada kalan tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş kıymayı da katarak tuzunu ve biberini ayarlayın. Pişen makarnaların üzerine bu sosu gezdirerek servis yapın.