



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR FASULYELİ KAŞARLI KİMYONLU MAKARNA

2 adet doğranmış soğan
200 gr kıyma
1 diş ezilmiş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
300 gr makarna
1 çay bardağı konserve mor fasulye
1 çay bardağı domates sosu
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz biber
Yarım çay kaşığı kimyon
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
Tuz

Makarnayı haşlayıp süzün.

Tavaya margarin koyun, kıyma, soğan ve sarımsağı ekleyip kavurun.

Mor fasulye, domates sosu, su, toz biber, kimyon ve tuz ekleyin ve 15-20 dakika pişirin.

Pişmiş makarnayı ekleyin ve karıştırın.

En üste kaşar rendesini dökün, kapağı kapatın, kaşar eriyene kadar kaldıktan sonra ocağı kapatın.

