



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU BOFONEZ SOSLU MAKARNA

Ayşe Tüter

- 1 paket çubuk makarna
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 200 gr. kıyma
- 1 su bardağı doğranmış domates
- Defne yaprağı
- 2 çorba kaşığı kaşar rendesi
- Karabiber
- 1 demet pazı
- 1 demet ince kıyılmış maydanoz

Tencereye yağı alın. Eriyince soğan, kıyma, sarımsak ve domatesi koyup karıştırın ve kısık ateşte hiç su kalmayacak şekilde pişirin. Makarnayı kırmadan bol tuzlu suda 10 dk. haşlayın. Süzüp servis tabağına alın ve üzerine kaşar rendesi serpin. Kıymalı sosu, ince kıyılmış yeşillikleri koyup karıştırın. Makarnanın üzerine dökün sıcak servis yapın.