



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTİTSADA (KORFU)

500 gr dana eti veya tavuk (kuşbaşı doğranmış)  
1 büyük kuru soğan (ince doğranmış)  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1/2 su bardağı elma sirkesi  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 su bardağı domates püresi  
1 çay kaşığı tarçın  
2-3 adet karanfil  
1 çay kaşığı toz kimyon  
1 çay kaşığı yenibahar  
Tuz ve karabiber  
1 paket kalın spagetti veya makarna (servis için)  
Rendelenmiş peynir (isteğe bağlı, servis için)

Zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın ve eti ekleyerek rengi dönene kadar soteleyin.  
Soğan ve sarımsağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.  
Domates salçası ve domates püresini ekleyerek birkaç dakika karıştırarak pişirin.  
Sirke, tarçın, karanfil, kimyon, yenibahar, tuz ve karabiberi ekleyin.  
Kısık ateşte, et yumuşayana kadar yaklaşık 1,5 saat pişirin. Bu süreçte sos koyulaşıp yoğunlaşacaktır.  
Spagettiği paket talimatına göre haşlayın ve sosla karıştırarak servis edin. Üzerine rendelenmiş peynir serpebilirsiniz.

