



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALAMLI RİGATONİ MAKARNA

<https://aytac.com.tr>

1 paket rigatoni makarna  
100 g. AYTAÇ ETLİ DANA SALAM  
3 adet domates  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
Tuz ve kekik  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
50 g rendelenmiş kaşar  
Üzeri için;  
Taze kekik

1 Makarnayı haşlayıp süzün.  
2 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM'ı küçük doğrayın.  
3 Domatesleri rendeleyin.  
4 Tencerede soğanı ve sarımsakları pembeleşinceye adar kavurun.  
5 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM'ı ekleyin.  
6 Biraz kızarıncaya salçayı ilave edin.  
7 Rendelenmiş domatesleri de ilave edin ve 5 dakika kadar pişirin.  
8 Son olarak tuzunu ve kekiğini ilave edin ve makarnaları ekleyin.  
9 Servis tabağına alın, taze kekik ve rendelenmiş kaşar serpin.

