



## SALÇALI SPAGETTİ

350 gr. sıfır numara makarna (Bir paketin 2/3'ü)  
1 baş soğan  
2 adet havuç  
3-4 adet domates  
350 gr. yağsız dana kıyması  
4-5 sap nane  
100 gr. mantar  
2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı  
1 fincan elma sirkesi  
1 su bardağı et suyu  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Yeteri kadar tuz, karabiber, kaşar peyniri rendesi

Soğan, havuç, domatesleri haşladıktan sonra doğrayın.  
Soğanı zeytinyağında pembeleştirip, kıymayla kavurun.  
İnce ince doğradığınız havuç ve mantarları ilave edin.  
İyice öldürdükten sonra domatesleri ilave edin.  
Elma sirkesini ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın. Et suyunu, suda ezilmiş salçayı ekleyip tavanın ağzını kapatarak 30-40 dakika pişirin.  
Makarnayı haşlarken suyuna zeytinyağı koymayı unutmayın. Zeytinyağ yapışmasını önleyecektir.



Fotoğraf "dedebebek" tarafından gönderildi. 11.05.2018