



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞARK MAKARNASI

1 paket Selva Ziyafet Sofrası Burgu Makarna
4 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı salça
500 gr. parça et
1 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz
1 çay kaşığı tarçın
Karabiber
Yarım çay kaşığı karanfil tozu

Bir tencerede Selva Kelebek Makarnayı haşlayın. Diğer bir tencerede 2 kaşık sıvıyağ, 2-3 diş sarımsak kavurun. Üzerine kuzu eti koyarak soteleyin. Etlar pembeleşmeye başlayınca 2 adet domates rendesi, 2 adet yeşil biber, 1 defne yaprağı, 1 tatlı kaşığı şeker, 2 adet karanfil, tuz, bir kaç adet karabiber koyarak karıştırın. Üzerini geçecek kadar su koyun. Kısık ateşte etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin. 1 tatlı kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı pul biber koyun ve harmanlayın. Haşlanan Selva Makarnayı bir tabağa alarak ortasını açın ve hazırlanan et karışımını ekleyin. Bir kaşık tereyağı ateşte kavurun, üzerine gezdirin. Yeşil salata ile servis yapabilirsiniz.

