



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞARK USULÜ MAKARNA

1 paket burgu makarna
4 adet kuru soğan
2 orba kaşığı salça
500 gr. parça et
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tutam tuz
1 ay kaşığı tarçın
1 tutam karabiber
Yarım ay kaşığı karanfil tozu
1 yemek kaşığı tereyağı

Makarnayı haşlayın. Tencerede tereyağı ile etleri soteleyin. Yarım soğan ve salça ilave ederek karıştırın. Üstünü geçecek kadar su ekleyin. Etler yumuşayınca nohut ve kalan soğanı da ilave ederek karıştırın. Etin suyundan makarnaya gezdirerek harmanlayın. Haşlanan makarnayı tepsiye dökün ve üzerine etli karışımı ilave edin. Tarçın ve karanfil tozu ile süsleyerek servis edebilirsiniz.