SOĞANLI KIYMALI MAKARNA

1 paket kepekli spagetti
5 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram kaşar peyniri
300 gram kıyma
2 adet havuç
3 soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates

Makarnaları suda 15 dakika kadar haşlayın. Süzün ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirip sıcak tutun. Bu arada rendelenmiş soğanları yağda 5 dakika kadar kavurun. Üzerine havuçları kıymayı ilave edip 10 dakika daha kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesi, sarımsakları ve zeytinyağını ekleyip az miktarda su koyup biraz pişirin. Daha sonra makarnanın üzerine ekleyip karıştırın. Rendelemiş kaşar peynirini de üzerine serpin. Sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:106900 • adı:Soğanlı Kıymalı Makarna • gönderen:abbas • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:24