



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI VE KIYMALI MAKARNA

Makarnaları 20 dakika müddetle kaynar suda başlamalı, süzmeli ve tencerede su kalmayınca, üzerine kızgın tereyağı gezdirmelidir. Birkaç baş entilmiş soğanı, münasip mikdar kıyma ile tereyağında kavurup garnitür yapmalı ve makarnanın üzerine döşemelidir. Biraz et suyu da domates salçası da katarak ve kapağını kapayıp hafif ateşte yarım saat kadar bırakmalıdır.