



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU BAHARATLI KIYMALI MANTI MAKARNA

<https://www.makarna.org.tr>

250 gr mantı makarna
350 gr dana ya da kuzu kıyma
Doğranmış 1 orta boy soğan (1/2 su bardağı)
1/2 su bardağı doğranmış yeşil biber
1 diş dövülmüş sarımsak
1 çırpılmış yumurta
1/4 su bardağı ekmek kırıntısı (galeta unu)
1/4 tatlı kaşığı tarçın
1/4 tatlı kaşığı yenibahar
1/4 tatlı kaşığı biber
400 gr reyhanlı domates sosu
İsteğe bağlı olarak bir miktar rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı tarifteki gibi pişirin ve süzün. Büyük bir tavada; eti, soğanı, yeşil biberi ve sarımsağı, et kahverengileşinceye dek pişirip yağın süzün. Bu arada, orta boy bir kâsede yumurta, galeta unu, tarçın, yenibahar ve biberi karıştırın ve etli karışıma ekleyin. Üzerine sosun 1/4`ünü ekleyip iyice karıştırın. Her bir makarnanın içine hazırladığınız karışımdan aldığı kadar doldurun ve makarnaları, kare şeklinde derince bir fırın kabına dizin. 210 °C ısıtılmış fırında, 25-30 dakika kadar pişirin. Servis tabaklarına paylaşırıp, üzerlerine bir miktar sos gezdirin. Dilerseniz rendelenmiş kaşar peyniri serpip servis yapın.