



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Ətli Makaron

Etli Makarna



Yarım kq. sümüksüz dana eti
2 Ədədt iri pomidor
1 Ədədt orta boy quru soğan
5 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyat qaşığı duz
Yarım şirinəyyat qaşığı qara bibər
1 Paket makaron

- # Fitli qazana ət qoyular, üzərinə 2 su stəkani su əlavə olunur. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra ocaq qısılar, 25 dəqiqə bişirilər.
- # ət bir az soyuyunca, didiklənilərək kiçik parçalara ayrılır. Bu vaxt qazana 4 çorba qaşığı duru yağ və incə qıyılmış quru soğan qoyular. Soğan kiçilənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə didiklənilmiş ət əlavə edilər, orta atəşdə bir neçə dəfə çevrildikdən sonra rəndələnmiş pomidor, duz və qara bibər qatılır. Pomidor tamat sarı bir hal alana qədər bişirilər.
- # Makaron qaynadılar, soyuq sudan keçirilər, suyu süzülükdən sonra təkrar qazana köçürülər. Üzərinə 1 çorba qaşığı duru yağ əlavə olunur, batıq atəşdə 1 - 2 dəqiqə çevrilər.
- # Xidmət qablarına makaron qoyular, üzərinə hazırlanan ətli qarışıq gəzdirilər. İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Ətli makaron üçün istifadə ediləcək ət in yağsız olması tövsiyə edilər.