



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

## Qəyməli Makaron

Kıymalı Makarna



1 Paket makaron  
200 qr. qıyma  
1 Ədəd/adət iri quru soğan  
6 Diş sarımsaq  
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon  
Yarım şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər  
1 Şiriniyyat qaşığı duz  
8 Çorba qaşığı duru yağ

# Qazana 5 çorba qaşığı duru yağ qoyular. Orta atəşdə istilənincə incə qıyılmış quru soğan atılar, şəffaflaşana qədər qovrulur.  
# Üzərinə qıyma və incə qıyılmış sarımsaq əlavə olunur. Qıyma sununu salıb çəkənə qədər bişirilər. Daha sonra duz, qırmızı marka bibər, qara bibər və kimyon qatılar, qarışdırılar, atəşdən alınar.  
# Başqa bir qazana 5,5 su stəkanı su qoyular qalan 3 çorba qaşığı duru yağ əlavə olunur, qaynadılar daha sonra bir tutam duz və makaron əlavə edilər. 12 dəqiqə bişirilər. (Suyu süzülmez.)  
# Xidmət ediləcəyi sırada qıymalı xərc və makaron qarışdırılar.

Qeyd: Qaynar suya makaron atıldıqdan dərhal sonra, 30 saniyə qədər qarışdırılsa yapışmaz.