



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

Noxudlu Makaron

Bezelyeli Makarna



1 paket burğu makaron
200 qr qiyma
1 Stəkan konservə bezelyə
1 Ədəd pomidor
1 Ədəd balaca quru soğan
3 yemək qaşığı duru yağ
1 Şəkər qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
1 Yemək qaşığı tamat

- # Makaron duzlu bol suda xaşlanır, süzülür.
- # Bir məcməyiyyə 3 yemək qaşığı yağ qoyulur, nazik doğranmış soğan üzərinə əlavə olunur.
- # Soğan bozlaşınca üzərinə qiyma əlavə olunur, qiyam suyunu salıb cəkdikdə, əvvəl qabığı soyulmuş, nazik doğranmış. Sonra tamat əlavə olunur. Pomidor bişdikdə, noxud əlavə olunur.
- # Bütün ləvazimatlar bərabər 10 dəqiqə bişirilir, fırından alınır.
- # Xaşlanmış, suyu süzölmüş makarona qıymalı noxudlu qarışıq məhlul əlavə olunur. Duz, qara bibər səpilir. Bərabər orta alovda 5 dəqiqə bişirilir.
- # İsti olaraq servis yapılır.

Not: İstiykən 1 fincan qədər rəndələnmiş qaşar pendiri də qoyula bilər.