



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Macarrones con frijoles

Bezelyeli Makarna



500 gramos rotini
200 gramos terreno carne
1 vaso de frijoles enlatados
1 tomate
1 cebolla, pequeño tamaño
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharada de pasta de tomate o pimienta

Hervir los macarrones en agua salada, y desagüe.

Ponga 3 cucharadas de aceite en una olla, agregar la cebolla picada fina en el mismo.

Cuando la cebolla se vuelve rosa terreno añadir la carne, cuando el agua se evapora totalmente, en primera añadir pelada y finamente picado entonces, la pasta de tomate. Cuando el tomate se añaden frijoles cocidos.

Cocine durante 10 minutos y retirar de la estufa.

Agregar esta mezcla a la hervido, escurrido macarrones. Espolvoree sal y pimienta negro cocinar a fuego medio durante 5 minutos.

Sirva caliente.

Nota: Usted puede agregar queso rallado kasar mientras está todavía caliente para adornar.