



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KIYMALI MAKARNA



1 paket makarna
200 gr. kıyma
1 adet iri kuru soğan
6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
8 orba kaşığı sıvıyağ

- # Tencereye 5 orba kaşığı sıvıyağ konur. Orta ateşte ısınınca ince kıyılmış kuru soğan atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # zerine kıyma ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Kıyma suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Daha sonra tuz, kırmızı pul biber, karabiber ve kimyon katılır, karıştırılır, ateşten alınır.
- # Başka bir tencereye 5,5 su bardağı su konur kalan 3 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir, kaynatılır daha sonra bir tutam tuz ve makarna ilave edilir. 12 dakika pişirilir. (Suyu szlmez.)
- # Servis yapılacağı sırada kıymalı harç ve makarna karıştırılır.

Not: Kaynar suya makarna atıldıktan hemen sonra, 30 saniye kadar karıştırılırsa yapışmaz.