



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

## ETLİ MAKARNA



Yarım kg. kemiksiz dana eti  
2 Adet iri domates  
1 Adet orta boy kuru soğan  
5 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 Paket makarna

- # Ddkl tencereye et konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir. Kaynama noktasına geldikten sonra ocak kısılır, 25 dakika pişirilir.
- # Et biraz soğuyunca, didiklenerek küçük parçalara ayrılır. Bu arada tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ ve ince kıyılmış kuru soğan konur. Soğan klene kadar kavrulur.
- # zerine didiklenmiş et ilave edilir, orta ateşte birkaç kez çevrildikten sonra rendelenmiş domates, tuz ve karabiber katılır. Domates salçamsı bir hal alana kadar pişirilir.
- # Makarna haşlanır, soğuk sudan geçirilir, suyu szldkten sonra tekrar tencereye aktarılır. zerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ eklenir, kısık ateşte 1 - 2 dakika çevrilir.
- # Servis tabaklarına makarna konur, üzerine hazırlanan etli karışım gezdirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Etlı makarna için kullanılacak etin yağsız olması tavsiye edilir.