



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 çorba kaşığı sıvıyağ

Tencereye 5 çorba 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.