



KIRAZ'IN
MUTFACI



Kıymalı Makarna



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 25 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (spagetti/penne)
- 250 g kıyma
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (opsiyonel)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Servis Önerisi:

Üzerine rendelenmiş peynir ve karabiber ekleyerek servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlama:

- Zeytinyağında soğanı kavurun, kıymayı ekleyip rengi dönene kadar pişirin. Salça ve domatesi ekleyip 10 dakika pişirin.

2. Makarnayı haşlama:

- Makarnayı tuzlu suda al dente haşlayıp süzün.

3. Birleştirme:

- Makarnayı sosla harmanlayın, sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Makarnayı sosla birleştirirken 2-3 kaşık haşlama suyundan eklemek sosu daha parlak yapar.