

Kiymali Makarna

Malzemeler

1 paket makarna,
200 gr kiyma,
1 bas soğan,
2 adet domates,
Yarım çay bardağı sıvı yağ,
1 silme yemek kaşığı salça,
1 silme tatlı kaşığı toz biber,
Karabiber,
Tuz.

Yapılışı

Makarnayı bol su, istediğiniz miktarda tuz ve az sıvı yağ ilavesiyle haşlayın ve suyunu süzün,
Soğanları minik minik doğrayın, Sıvıyağı kızdırın. Soğanları ekleyip kavurun, Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Toz biberini de ekleyip karıştırın, Kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar kavurun.
Kabuklarını soyup küçük küçük doğradığınız domatesleri ekleyin ve eriyene kadar pisirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip altını kapatın.
İster makarnayla tamamen karıştırıp, isterseniz makarnanın üzerinde servis yapın.