



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

500 gr fiyonk makarna
2 yemek kaşığı tereyağı
Haşlamak için:
11 bardak su
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Üstü için:
150 gr kıyma
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı margarin
tuz-karabiber
1 bardak yoğurt
2 diş sarımsak

Makarnayı ölçülü tuzlu kaynar suyun içinde 15 dakika haşlayıp kabarması için 10 dakika bekletin. Sonra da eritilmiş yağ katın. İnce doğranmış soğanları 2 kaşık yağla kavurmadan 3 dakika börttürün. Kıyma, tuz ve karabiber katıp ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin.

Makarnayı servis tabağına boşaltın ve üzerine kıyma içini yayıp yoğurtlu sarmısağı dökün. Dilerseniz kırmızı biberli yağ gezdirin.



