



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU MAKARNA (KONYA)

1 paket kurdela makarna
1 kase yoğurt (süzme yoğurt olursa iyi olur)
2-3 diş sarımsak
Tuz
Kırmızıbiber
Sıvıyağ

Makarnayı tuzlu suda haşlayın.
Tepsiye veya bir borcama sarımsaklı yoğurt bir parmak kalınlığında yayılır.
Haşlanan makarna süzülüp yoğurt üzerine dökülür.
Tavada yağ kızdırılır, kırmızı biber yakılıp makarna üzerine dökülür.