



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI VE YOĞURTLU MAKARNA

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
500 gr yoğurt
1 Tutam TUZ, PUL BİBER
3 Diş sarmısak
1 Paket kelebek makarna

MAKARNAYI HAŞLAYIP SÜZÜYÜRÜZ, TEKRAR OCAĞA ALIP ALTI KISIK ŞEKİLDE ISITIP 1 KAŞIK SANA MARGARİN, TUZ VE İSTEĞE GÖRE BAHARAT EKLİYÜRÜZ, SARMISAKLI YOĞURT HAZIRLAYIP MAKARNA TABAKLARININ ÜZERİNE GEZDİRİYÜRÜZ, ÜZERİNE PUL BİBER İLE SERVİS EDİYÜRÜZ.
