



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SALÇA SOSLU ÇİĞ DOMATESLİ MAKARNA

- 2 yemek kaşığı tuz
- 1 kase Sarımsaklı Yoğurt
- 1 paket makarna
- 2 çay kaşığı nane
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı karabiber
- 100 Gr Sana Klasik

Sana yağ kızdırılır haşlanmış makarna karıştırılır. diğer tarafta sıvıyağ tavaya konur, salça, tuz ve baharatları koyup kavrulur, biraz su ilave edilir. ketçap kıvamına getirilir. makarna servis tabağına alınır üzerine önce yoğurt sonra salçalı sos en son küp küp doğranmış çiğ domates ilave edilir.

