



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BODRUM MAKARNASI

MALZEMESİ:

250 gr. koyun veya dana kıyması
3 büyük soğan (küçük doğranmış)
3 büyük olgun domates (küçük doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
5 çorba kaşığı SANA
2 çay kaşığı kimyon
tuz
karabiber (arzuya göre)
1 paket kesme veya fiyonk makarna
1 çorba kaşığı kırmızı biber (tatlı)
2 bardak yoğurt
sarımsak

Sarımsaklı yoğurt hazırlayıp ılık bir yerde bekletin. Kıymayı, soğanları, domatesleri, salçayı, 1 çorba kaşığı SANA'yı tencereye koyun. Üstü açık olarak, devamlı orta hararete kavurun. Sonra 25 dakika arada bir karıştırarak hafif ateşte tıkırdatın. Lüzum görürseniz biraz su koyabilirsiniz. Kimyon, tuz ve biber katın, 5 dakika daha pişirip, sıcak tutun. 10 bardak kaynar suya 1 kaşık ayçiçeği yağı ve tuz katın. Erişteleri içine atıp 7-10 dakika haşlayın, süzün.

3 çorba kaşığı SANA'yı sofraya getirebileceğiniz bir tepside eritin. Makarnaları katıp karıştırın. Sıcak kıyma sosunu üzerine gezdirin. Sarımsaklı yoğurtla tamamen örtün. Kırmızı biberi 1 kaşık SANA'da yakıp üzerine gezdirin. Derhal servis yapın.

