



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU SARIMSAKLI MAKARNA

- 1 paket boncuk makarna
- 250 gr yoğurt
- 2 kaşık tereyağı
- 1 diş sarımsa
- Yarım demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Makarnayı kaynayan tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün. Sarımsağı ezin yoğurda ekleyip çirpin. Makarnaya yoğurdu, doğranmış dereotunu ekleyip karıştırın, servis tabağına alın. Tavada tereyağını eritin. Eriyen yağda tozbiberi hafif yakın makarnanın üzerine gezdirin.

