



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DURUM MAKARNASI

- 1 paket makarna
- 6 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çorba kaşığı sumak

Tencereye su ve tuz konur, ateşe yerleştirilir. Kaynayınca makarna atılır, su tekrar kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 10 dakika haşlanır. Biraz sulu kalması gerekir. 6 tabağa taksim edilir. Üzerlerine sırasıyla sarımsaklı yoğurt, yakılmış yağlı pul biber, sumak ve kuru nane konur.