



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBAPLI MAKARNA

1 paket Makarna
250 gr jülyen doğranmış et
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kırmızı biber
1 adet renkli kırmızı biber
1 adet çarliston biber
1 adet domates
1 çay kaşığı tuz

Lezzetli bir makarna için büyükçe bir tencerede su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra tuz ilave edilir. (tuzu kaynamadan atmamız halinde suyun kaynama süresi gecikeceğinden su kaynadıktan sonra tuz ilave edilir.) Makarna 8-10 dakika karıştırılarak haşlanırken jülyen doğranmış etler tavada yağ ve karabiberle kavurulur. Kavrulan etler haşlayıp süzdüğümüz makarnanın üzerine yine ince dilimlenmiş kırmızı ve çarliston biberle sırasıyla dizilir. Etlerin üzerine yoğurt, yoğurdun da üzerine sana klasikle kızarmış karabiber ve kırmızıbiber dökülerek servis yapılır.