



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMA SOSLU MAKARNA

1 paket erişte veya fiyonk makarna
200 gr. kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kâse yoğurt
2-3 diş sarımsak
4 kaşık tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Tencerenin içine su koyarak içine tuz atıp su kaynadıktan sonra makarnayı ilave edin. 8-10 dakika kadar haşlamaya bırakın. Bir kâse yoğurda dövülmüş sarımsakları ilave ederek sarımsaklı yoğurt yapın. Bu arada kıymalı sosu yapmak için; küçük tencerenin içine sıvı yağı ve kıymayı koyarak kıymanın rengi değişene kadar karıştırıp içine ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Soğanlar pembeleşince içine küçük küçük doğranmış domatesleri atıp, tuzunu, karabiberini koyun 1-2 dakika kadar daha kaynadıktan sonra ateşten alın. Haşlanan makarnayı süzün ve servis tabağında 3 kaşık tereyağını eritip makarnaya karıştırın. Daha sonra hazırladığınız kıymalı sosu üzerine gezdirin ve hazırladığınız sarımsaklı yoğurtla üzerini kaplayın.