



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MAKARNA

300 Gram Yağlı Kıyma
1 Adet Kiyılmış Kuru Soğan
1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
1/2 (Yarım) Paket Spagetti
Yeteri Kadar Çırpılmış Yoğurt
Arzu Edilen Kadar Toz Sumak
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Toz Karabiber

Kıyma ve yağı tavaya alıp suyunu çekene kadar eze eze kavurun, soğanı ekleyin ve soldurun.

Tuzunu ve biberlerini ekleyip iyice pişirin.

Spagettiye veya istediğiniz farklı makarnayı istediğiniz dirilikte pişirin ve tuzunu ayarlayıp süzdükten sonra servis tabağına alın.

Yoğurt gezdirip üzerine kıymalı harcı yayın ve üzerine isteğe bağlı kaşar, toz sumak ya da karabiber serpin.

