



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARIMSAKLI YOĞURTLU KIYMALI MAKARNA

Yarım kg. yoğurt  
4 diş sarımsak  
200 gr kıyma  
1 çay kaşığı kırmızı biber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 litre su  
1 paket makarna  
2 yemek kaşığı margarin

Bir tencereye koyduğunuz suya tuz atarak kaynatın ve makarnaları haşlayın. Yoğurt ve dövülmüş sarımsağı karıştırarak makarnaya ilave edin. Ayrı bir tavada kıymayı yağ ile kavurun. Kırmızıbiber ilave edip, biraz karıştırdıktan sonra salça koyarak 1 çay bardağı suyu ve tuzunu katın. 5 dk kaynatın. Hazırlamış olduğunuz sosu servis tabağına aldığınız yoğurtlu makarnaya koyun.

