



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YOĞURTLU MAKARNA

350 gr 1 paket makarna
150 gr kıyma
2 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı tuz
1 tutam maydanoz
2 yemek kaşığı Salça (biber salçası olursa daha iyi olur)
Sıvı yağ
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez (yoksa bir yemek kaşığı sıvı yağ)
Tuz

Öncelikle şunu belirtmek isterim ben yumurtalı makarna kullandım daha lezzetli diye, siz istediğinizi kullanabilirsiniz.

Makarnayı üzerinde yazan pişirme süresince haşlıyoruz, süzuyoruz.

Soğanı maydanozu ince ince kıyıyoruz.

Orta ateşte bir tavaya yağı koyup soğanı tavaya alıyoruz ardından maydanozu ve kıymayı da koyuyoruz, bir kase içine salçayı alıp yaklaşık bir bardak suda karıştırıyoruz ve tavamıza döküyoruz, baharatlarımızı da koyup iyice kavuruyoruz. Süzülen makarnamızı 200 derecelik fırında üzerine tuz serpip 7 dk kurutuyoruz, bir kase yoğurt a mayonez tuz ilave edip karıştırıyoruz. Önce makarnayı üstüne yoğurdu, son olarak kıymalı sosumuzu ilave edip servis ediyoruz.
