



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YOĞURTLU MAKARNA

500 gr. makarna
200 gr. kıyma
1 baş soğan
3 kaşık yağ
250 gr. yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Nane

Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ilave ediniz.

Su kaynayıncaya makarnaları içine atınız (Çubuk makarnayı kırmadan).

Makarnaları 20 dakika yumuşayıncaya kadar haşlayınız (Ağızına bir parça makarna aldıgınızda dişinize yapışmıyorsa haşlanmış demektir.)

Ateşten aldıgınız makarnalara biraz soğuk su ilave edip 5 dakika bekletiniz.

Yağlanmış bir tepsiye bir kısım makarnayı dökünüz.

Kıymaya yağı ince doğranmış soğanı koyup ateş üzerinde kıyma suyunu çekinceye ve soğanda sararıncaya kadar kavurunuz.

Sonra kıymaya sulandırılmış salçayı veya kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesleri koyup bir iki defa da bununla karıştırınız.

Tepsideki makarnaların üzerine bir miktar kıymayı dökünüz.

Makarna ve kıyma bitinceye kadar tepsiye kat kat döşeyiniz.

Yoğurdu bir kaseye koyup üzerine ezilmiş sarımsağı ilave edip iyice karıştırıp makarnaların üzerine dökünüz, Bir tavada 1 kaşık yağ eritiniz.

Ateşten alıp içine kırmızı biber koyunuz.

Yağı da makarnaların üzerine döküp servis yapınız.