



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YOĞURTLU MAKARNA

1 paket Selva Çubuk Makarna
200 gr kıyma
1 baş soğan
3 kaşık yağ
250 gr yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber ve nane

Selva Çubuk makarnanız haşlanmaya başladığında; ayrı bir tavada kıymaya, yağ ve ince doğranmış soğanı koyup ateş üzerinde kıyma suyunu çekinceye ve soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Sonra kıymaya hafif sulandırılmış salça veya kabukları soyularak doğranmış domatesleri ilave edin ve bir müddet daha kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra ateşten alın. Haşlanmış makarnanızın bir kısmını herhangi bir tepsiye dökün. Tepsiye konan makarnaların üzerine kıymadan bir miktar koyun. Bu işleme kıyma ve makarna bitene kadar kat kat devam edin. İşlem bittikten sonra önce sarımsaklı yoğurt arkasından da kızdırılmış tereyağını makarnanın üzerine dökün. Son olarak pul biberi ekleyin ve servis yapın.

