



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YOĞURTLU MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Diş sarımsak
1 Yemek Kaşığı pulbiber
1 Fiske tuz karabiber nane
250 gr yoğurt
1 Adet soğan
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
500 gr makarna
50 gr kıyma

Makarnaları peynirli makarnada olduğu gibi haşlayıp süzün. Yağlanmış bir tepsiye bir kısım makarnayı dökün. Kıymayı bir tavada suyunu çekene kadar kavurun. Soğanları yemeklik şeklinde doğrayın kıymaya ilave edin ve kavurun. Tuzunu, karabiberini, arzuya göre naneyi ekleyin. Tepsideki makarnaların üzerine bir miktar kıymayı dökün. Makarna ve kıyma bitene kadar kat kat döşeyin. En üste sarımsaklı yoğurdu dökün üzerinede kızdırılmış pulbiberli margarini dökün. İster en üstünede kıyma dökün, isterseniz de üstünü sadece yoğurtla döşeyin. Böylece kıyma donmamış olur.