



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YOĞURTLU MAKARNA

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

500 gr makarna

1 Çay Kaşığı tuz

1 Baş soğan

250 gr yoğurt

2 Diş sarımsak

200 gr kıyma

Bir tencereye bolca su koyup tuzunu ilave edip.Su kaynayınca makarnaları içine atınız . Makarnaları 20 dakika yumuşayınca kadar haşlayınız ..Ateşten aldığınız 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 sararınca 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.
