



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKOŞ MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 kaşık tuz
- 1 kaşık salça
- 1 kaşık tereyağı
- 2 tane patates
- 1 kaşık tuz -karabiber
- 1 fiske kekik
- 1 kaşık nane
- 1 kase yoğurt
- 300 gram taze börülce

Tencerede su tuz ilavesi ile kaynayan suda makarnaları haşlıyoruz. Süzuyoruz bir tarafta bekletiyoruz. Bir tavada salça (az miktarda su ile inceltilmiş olacak), tereyağı ilave edip soteleyip tuz karabiber kekik ilave ediyoruz ve soğumaya alıyoruz.

Haşlanmış küp küp doğranmış patatesle baharatları harmanlıyoruz ayrı bir kapta börülcemizi hafif haşlıyoruz Bir kase yoğurdu kaşıkla biraz çırpıyoruz-Sonrasında servis tabağına önce börülceyi sonra makarnayı üzerine yoğurt döküp yoğurdu simetrik olarak paylaşıyoruz. Haşlanmış ve küp küp doğranmış patatesi sırayla ilave ediyoruz,

En üst kata da sosu ilave ediyoruz, servise sunuyoruz.

