



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA İÇİN YOĞURT SOSU

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

1.5 su bardağı süzme yoğurt  
1 diş dövülmüş sarımsak  
1 çay kaşığı zeytinyağı  
Dereotu (ince doğranmış)  
1/2 çay kaşığı tuz  
Beyaz biber

Süzme yoğurdu bir kaba aktarıp zeytinyağı, sarımsak, tuz ve beyaz biberini ilave ediniz. Koyu krema kıvamı alıncaya kadar azar azar su ekleyerek telle çırpınız.  
İnce kıyılmış dereotunu ilave edin.  
Tuzunu ve biberini kontrol ediniz.

Not: Yoğurt bazı makarna ve hamur işi yemeklerde doğrudan sos olarak kullanılabilir. En güzel örneği mantıdır. Bunun yanında makarnalarla yapılan salatalardan da doğrudan kullanılabilir gibi mayonezle karıştırılarak ya da mayonez ve limon suyu inceltilmesiyle de karıştırılarak sos olarak kullanılmaktadır.