



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNALI YOĞURTLU KEBAP

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet soğan
- 500 gr dana biftek
- 1 Çay Kaşığı kekik
- 2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 2 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Paket makarna
- 1 Adet sarı biber
- 1 Kase yoğurt
- 1 Adet kırmızı biber
- 3 Adet büyük patates

Teflon tencereye 2 kaşık sıvıyağı koyup ısıtıyoruz, julyen kesiğimiz etleri ilave ederek kavuruyoruz, suyunu çekince sıcak su ekleyerek pişmeye bırakıyoruz, etler pişince yağında biriki kere çevirip, julyen kestiğimiz soğanı, biberleri ve küçük kestiğimiz sarımsakları ekleyip biberler diriliğini kaybetmeyene kadar kavuruyoruz, en son baharatlarını ve tuzunu ilave ederek ateşten alıyoruz .Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzdükten sonra bir servis tabağına alıp üzerine 2 diş sarımsak eklediğimiz yoğurdu döküp eritiğimiz margarına pulbiber ilave edip yağın yarısını yoğurdun üzerine gezdiriyoruz, kızarttığımız patateseleri yoğurdun üzerine yerleştirip en üste etleri koyup kalan yağı gezdirip sıcak servis yapıyoruz .