



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI YOĞURTLU MAKARNA

500 gr fiyonk makarna
1 Yeterince tuz-karabiber
150 gr kıyma
1 Yemek Kaşığı tuz
11 Su Bardağı su
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Adet orta boy soğan
2 Diş sarmsak
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Makarnayı ölçülü tuzlu kaynar suyun içinde 15 dakika haşlayıp kabarması için 10 dakika bekletin. Sonra da eritilmiş yağ katın. İnce doğranmış soğanları 2 kaşık SANA KLASİK MARGARİNLE kavurmadan 3 dakika börttürün. Kıyma, tuz ve karabiber katıp ara sıra karıştırarak 15 dakika pişirin. Makarnayı servis tabağına boşaltın ve üzerine kıyma içini yayıp yoğurtlu sarmsağı dökün. Dilerseniz kırmızı biberli yağ gezdirin.