



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİCİLYA USULÜ YOĞURTLU MAKARNA

<https://www.makarna.org.tr>

500 gr ince düz makarna
50 gr tereyağı
50 gr parmesan peyniri
400 gr yoğurt
200 gr haşlanmış bezelye
3 adet küçük kabak
3 adet küçük havuç
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Küçük doğranmış sebzeleri, diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Yoğurdu bir tel yardımıyla çırpıp, sos kıvamına getirin. Çok ince kıyılmış sarımsağı, rendelenmiş parmesan peynirini ve haşlanmış sebzeleri yoğurda ekleyip karıştırın. 10-12 dakika süreyle haşladığınız makarnaları, eritilmiş tereyağı ile harmanlayın ve servis tabaklarına alın. Üzerine hazırladığınız sebzeleri ve yoğurt sosu ekleyip, kıyılmış maydanozla süsleyin.