



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2-3 BARDAK SU

Çeyrek paket Nuhun Ankara makarnası  
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 kase yoğurt  
2-3 sap dere otu

Bir tencereye su, tuz ve makarnanın birbirine yapışmasını engellemek için 1 tatlı kaşığı yağı koyup kaynatın. Su kaynayıncaya ateşi kısıp makarnayı katın. (Ateş yüksek ısıda ise makarnayı katınca köpürüp taşabilir.) Ateşi tekrar artırıp makarna beyazlaşana kadar pişirin. 3-4 dal dere otunu yıkayıp, kıyın; yoğurda ekleyip karıştırın. Otlı yoğurdunuz biraz sulu olabilir. Makarna pişince dereotlu yoğurda karıştırın. Bu yemeği ılık veya soğuk tüketebilirsiniz. 24 saat buzdolabında ağzı kapalı bekletebilirsiniz. Ertesi gün lezzetinden hiçbir şey kaybetmez hatta biraz daha aromalı olabilir.