



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU KIYMALI MAKARNA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 200 gr kıyma
- 1 Çay Kaşığı Tuz (kıyma için)
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 1 Çay Kaşığı Tuz (yoğurt sosu için)
- 1 Paket istiridye makarna
- 2 Su Bardağı Yoğurt (yoğurt sosu için)
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 Yemek Kaşığı sıvıyağ

Derin bir karıştırma kabına yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuz ekleyerek karıştırınız. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında bekletiniz. Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre haşlayınız. Orta boy derin bir tavaya sıvıyağı koyup ince doğranmış soğanı ilave ediniz. Soğanları hafif kavurduktan sonra kıymayı ve tuzu ilave edip arada karıştırarak pişiriniz. Kıyma suyunu salıp sonrada çekene kadar pişirmeye devam ediniz. Karabiberini ilave edip karıştırıp altını kapatınız. Sıcak makarnayı servis tabağına aktarıp Kıymalı malzemeyi sıcak olarak makarnanın üzerine döküp karıştırınız. Yoğurt sosunu kıymalı makarnanın üzerinde gezdirerek dökünüz. Küçük bir tavada ve orta ısıda margarini kızdırıp pul biberi ilave ediniz. Servis tabağındaki yoğurt soslu makarnanın üzerinde gezdiriniz. Servise hazır