



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU MAKARNA

- 2 su bardağı makarna
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 adet sivri biber
- 1 çorba kaşığı kırmızı bul biber
- 1 adet soğan
- 30 gram lor peyniri
- Sosu için:
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencereye 5 su bardağı su koyup kaynatın. İçine tuz ve makarnayı koyup 12 dakika haşlayıp süzün. Tavada tereyağını eritin ve kıyılmış soğan ile doğranmış sivri bireri 5 dakika kavurun. Üzerine lor peyniri ekleyip karıştırın. Süzölmüş makarna ile bul biberi de ilave edip harmanlayın. Servis yaparken üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Kıyılmış maydanoz ile süsleyin.
