



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU MAKARNA

Önce tepsinin içi yağlanır, haşlanmış ve süzölmüş kalın makarnalar döşenir. Üzerlerine bir tabaka kıyma serpilir. Tekrar makarna döşenir ve bir tabaka daha kıyma serpilir. Tepsi doluncaya kadar böylece hareket edilir. Biraz et suyu da katılır ve süzme tereyağından her tarafına gezdirilir. Kapağı kapanıp mutedil ateşte pişirilir. Bu sırada, bol (dövölmüş) sarımsakla karıştırılmış yoğurt da hazırlanır. Tepsi ateşten indirilince lengerin üzerine, bu terbiyeli yoğurt dökölerek sıcak olarak afiyetle yenir.

Not: Bu makarna, ekseriya ev eriştesiyle yapılır.
