



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU MAKARNA

100 Gr Sana Klasik Kase  
1 Paket makarna  
500 gr yoğurt  
1 Tatlı Kaşığı tuz, karabiber, pul biber  
4 Diş sarımsak

3 litre suyu kaynatalım. Tuz biraz sıva yağ koyalım. sonra makarnayı atalım.12 dk haşlayalım. Haşladıktan sonra 1 bardak soğuk su koyalım, süzelim. Margarinin yarısını tencereye alalım makarnayı dökelim 1,2 karıştıralım ocağı kapatıp servis tabağına alalım. Sarımsakları soyup ezelim yoğurda koyup özeyelim makarnanın üzerine dökelim. Kalan margarini tavaya koyalım eritip pul biber koyalım makarnanın üzerine gezdirelim.