



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MAYONEZLİ PARALAMA MAKARNA

4 su bardağı un
2 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
500 gr yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Ununuzu yoğurma kabınızın içine alın. 2 yumurtayı içine kırın ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Ilık suyu içine azar azar ekleyerek sert bir hamur elde edin. Hamurunuzu altı bezeye ayırın. Un ve oklava ile hamurunuzdan yarım santim kalınlığında bir yufka elde edin. Açılmış hamurunuzu oklavaya sarın. Oklananın bir ucundan öbür ucuna olan hamuru kesin. Bıçak yardımıyla hamurunuzdan küçük kareler elde edin. Bir tencereye 10 bardak su koyun, içine 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Kesilmiş paralamalarınızı içine altıp 15 dakika pişirin. Paralamalarınızı soğuk suyun altına tutup suyunu süzün. Paralamalarınızı tencereye alın. Ayrı bir tavada kızdırdığınız yağı makarnanızın üzerine döküp karıştırın. Ayrı bir yerde yoğurdunuzu 2 yemek kaşığı mayonezle çırpın, içine sarımsağınızı doğrayın. Bu sosu paralamalarınızın üzerine dökün. Pul biberle servis yapın.

