



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PAPYON MAKARNA

500 gram papyon markarna

10 bardak su

2 silme çorba kaşığı

tuz

ÜSTÜNE:

125 gram kıyma

200 gram soğan (3 orta)

90 gram sadeyağı, ya da margarin (4 1/2 çorba kaşığı)

200 gram yoğurt

5 diş dövülmüş sarımsak

Tuz

Karabiber

1 Bir tencereye; bir buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, 125 gram kıyma, küçük kesilmiş 3 orta baş soğan ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırarak 35 - 40 dakika arasında pişmeye bırakmalıdır.

2 Kıyma pişmekte iken, diğer taraftan da bir tencereye; 10 bardak su ile 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynıncaya buna 500 gram papyon makarna koyarak, makarnalar pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika haşlamalı ve süzgeçten geçirerek iyice süzmelidir.

3 Sonra tencereye; iki buçuk silme çorba' kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra da kızdırılmış bu yağa, süzmüş olduğumuz makarnaları koyarak, karıştırmalı, ancak 1 dakika kadar sote etmeli, sonra da makarnaları tabağa alarak üstlerine soğanlı kıymayı katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra bunların içine 5 diş doğulmuş sarımsak katılmış ve çatala çalkalanmış 200 gram yoğurt dökmeli, yoğurdun üstüne de kızdırılmış yarım çorba kaşığı margarine 2 tatlı kaşığı kırmızı biber katarak renklendirilmiş yağ gezdirmeli ve servis yapılmalıdır.