



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KELEBEK MAKARNA

Malzemesi:

1/2 kg papyon makarna

10 bardak su

2 orba kaşığı tuz

Üzerine:

2,5 orba kaşığı sadeyağ

3 soęan (orta)

200 gr yoęurt

2 orba kaşığı margarin

125 gr kıyma

5 diş sarımsak (dövlmüő)

1 kahve kaşığı karabiber

2 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye ölçölere göre margarin, kıyma, küçük küçük doğranmış soğan ve tuz konularak yarım saat kavrulur. Dięer taraftan başka bir tencereye su ve tuz konularak kaynatılır ve kaynayınca kelebek makarna atılır ve 15 dakika pişirilir. Makarnalar, yumuşayınca bir süzgeçle süzölür.

Bir tencereye tereyağı konularak hafifçe kızdırılır ve bu yağa süzölün makarnalar atılır, 1 - 2 dakika karıştırılarak sote edilir. Makarnalar tabağa alınır, üzerlerine soğanlı kıymalar dökülür ve iyice karıştırıldıktan sonra üstlerine, yarıp kahve fincanı su ile sulandırılmış, dövlmüő sarımsak katılmış ve çırpılmış yoğurt dökülür. Ayrıca, bir tavada 1/2 çorba kaşığı margarin kızdırılarak içine kırmızı biber dökülür ve bu yağ yoğurdun üzerine gezdirilerek servis yapılır.