



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI KIYMALI MAKARNA

Yağsız bir miktar koyun etini iyice kıydıktan sonra biraz tereyağı, tuz ve biberle kuvvetli ateşte kavurunuz. Koyuverdiği suyu biraz çekip, suluca bir sıra kıyma koyup, tekrar bir sıra makarna, bir sıra kıyma koyarak bir miktar etsuyu serper, biraz da tereyağı gezdirerek, kapatıp orta ateşte pişiriniz. İndirince üstüne sarımsaklı yoğurt dökünüz.
