



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

YOĞURTLU MAKARNA



- 1 Paket mantı makarna
- 100 gr. kıyma
- 1 Çorba kaşığı salça
- 6 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 6 - 7 Su bardağı su
- 1 kase yoğurt
- 3 Diş sarımsak

- # Bir tencereye 6 - 7 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz konup kaynatılır.
- # Kaynayınca makarna atılır, pişmeye bırakılır.
- # Makarna pişerken bir sahanın içinde kıyma ve yağ kavrulur, kıymanın pürüzsüz olması için sürekli karıştırılır.
- # Kıyma pişince salça eklenir, tuz, kırmızı biber atılır 5 dakika birlikte pişirilir, ocaktan alınır.
- # Sarımsaklar dövülür ve yoğurtla çırpılır, makarnadan 1 - 2 kaşık sıcak su alınıp ılıtılır.
- # Pişen makarna süzülmeden biraz sulu olarak tabaklara konur.
- # Üzerine yoğurt ve yoğurdun üzerine de kıymalı salça konup, sumak serpilir, servis yapılır.

Not: Eğer salçanın kullanılması istenmiyorsa pul biber miktarı artırılır.