Macarrones con yogur

Yoğurtlu Makarna



500 gramos macarrones
100 gramos ordinario de carne de res molida
1 cucharada de pasta de tomate
6 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de Zumaque
2 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta roja triturados
6-7 caso de agua
1 bol de yogur
3 dientes de ajo

Ponga 6-7 vaso de agua y 1 cucharadita de sal en una olla y hervir.
Cuando hierva añadir macarrones
Si bien es la cocina, la carne de res por el petróleo, la mezcla continuamente para que el sector de la carne suave.
Cuando la carne se cocina, agregar pasta de tomate, sal, pimiento rojo triturado y cocine por 5 minutos juntos, y tomar de la cocina.
Mezclar el ajo machacados con yogurt, tomar 1-2 cucharadas de agua caliente de macarrones para el calentamiento de la olla la mezcla.
No fuga de los macarrones cocidos, puede ser un poco washy. Poner los tallarines en los platos.
Ponga el yogur en ella, y luego preparó la mezcla de pasta de tomate y la carne de vacuno en el yogur, por último espolvoree zumaque, y servir.

Nota: Si no desea utilizar pasta de tomate, debe incrementar la medida de la aplastado pimiento rojo.