Pâte Au Yaourt

Yoğurtlu Makarna

1 paquet de pâte manti
100 gr. de viande haché
1 cuillère à café de pâte de tomate
6 cuillères à café d'huile végétale
1 cuillère à café de sumac
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de flocon de piment rouge
6-7 tasses d'eau
1 bol de yaourt
3 gousses d'ail

Mettez dans une casserole 6-7 tasses d'eau et 1 cuillère à café de sel puis laissez bouillir.
Quand elle bouilli, rajoutez les pâtes et laissez bouillir.
Pendant que les pâtes cuit, mettez dans une casserole peu profonde de l'huile végétale et de la viande haché, mélangez régulièrement pour que la viande soit lisse.
Quand la viande est cuit, rajoutez de la pâte de tomate, du sel, du flocon de piment rouge puis laissez cuire 5 minutes, retirez du four.
Battez les gousses d'ail puis fouettez avec du yaourt, prenez 1-2 cuillère d'eau de la pâte pour qu'elle soit tiède.
Mettez les pâtes dans les assiettes avec l'eau bouilli sans filtrer.
Rajoutez du yaourt, de la viande haché à la pâte de tomates et saupoudrez du sumac puis servez.

N-B: Si vous ne voulez pas utiliser de la pâte de tomate, vous pouvez augmenter la quantité de flocon de piment rouge.