Макароны с Йогуртом

Yoğurtlu Makarna

500 гр.макарон
100 гр.мясн.фарша
1 стол.ложка томат.пасты
6 стол.ложек раст.масла
Пол чайн.ложки сумаха
2 чайн.ложки соли
1 чайн.ложка красного перца
6-7 стаканов воды
1 миска не сладного йогурта
3 дольки чеснока

В кастрюлю налить 6-7стаканов воды,посолить и вскипятить.
Бросить макароны в кипящую воду.
Пока макароны варяться,обжарить фарш на раст.масле(постоянно помешивать).
К фаршу добавить томат.пасту,посолить,поперчить,потушить ещё 5минут и снять с огня.
Давленный чеснок размешать с йогуртом, добавить 1-2ложки воды из макарон.
Варёные макароны (немного с водой)разложить по тарелкам.
Сверху положить йогурт,на йогурт-фарш,посыпать сумах и подавать к столу.

Это блюдо можно приготовить без томат.пасты,тогда красного перца нужно добавлять в большем количестве.

© ml.md (русский) рецепт #: 284 | название рецепта: Макароны с Йогуртом | история: 20.04.2024 - 17:01