



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Turco recetas de cocina

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 tritурados
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, pimienta roja tritурado y cocine por 5 minutos juntos, y tomar de la cocina.
- # Mezclar el ajo machacados con yogur, 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 pimienta rojo.