



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.