



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Pasta con Yogurt

Yoğurtlu Makarna



Pasta con Yogurt YOGURLU MAKARNA Le Paste

1 pacchetta di pasta quadrata
100 gr. di carne macinate
1 cucchiaino di salsa
6 cucchiaini olio vegetale
1 cucchiaino di sumak (tipo d'impianto per insalata)
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di peperoncino rosso
6 .7 bicchieri d'acque
1 tazza di yogurt
3 spicchi d'agli

- # In una ciotola si mette 6 - 7 bicchieri d'acque e sale e si bolliscono .
- # Dopo bollimento d'acqua si aggiunge la pasta e si lascia a bollire.
- # Durante cucinamento delle paste si arrossiscono le carne macinate in un'altra ciotola e si miscelano sempre per non diventarci rotonde le carne.
- # Dopo aver cucinato la carne si aggiungono sale, peperoncino verde e salsa poi si cucinano questi insieme per 5 minuti.
- # Gli agli si pestano e si miscelano con yogurt , si prende 2 cucchiaini dall'acqua calda e si mette nella miscela di yogurt .
- # La pasta cucinata senza filtrarsi si mettono nelle piatte.
- # Sopra si aggiungono prima lo yogurt poi la salsa con carne e l'ultimo sopra si sprutta la sumak e si servirsi.

Nota: Se non volendo d'usarsi la salsa allora si aumenta la qwuantità di peperoncino rosso.