



## Pasta con Yogurt

Yoğurtlu Makarna



Pasta con Yogurt YOGURTLU MAKARNA  
Le Paste

1 pacchetta di pasta quadrata  
100 gr. di carne macinate  
1 cucchiaio di salsa  
6 cucchiali 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 diventarsi 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 cucchiali 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.