



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## 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 6-7 стаканов воды, посолить и вскипятить.
- # Бросить макароны в кипящую воду.
- # Пока макароны варятся, обжарить фарш на раст. масле (постоянно помешивать).
- # К фаршу добавить томат. пасту, посолить, поперчить, потушить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Давленный чеснок размешать с йогуртом, добавить 1-2 ложки 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.