

Yoğurtlu Soğuk Makarna

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket makarna (kısa)
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nane (kuru)
- 1 yemek kaşığı ceviz (opsiyonel)

Servis Önerisi:

Soğuk servis edin. Üzerine zeytinyağı ve ceviz eklemek çok yakışır.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlama:

- Makarnayı haşlayıp süzün. Soğuk sudan geçirip tamamen soğutun.

2. Yoğurt sos:

- Yoğurt, tuz ve (varsa) sarımsağı karıştırın.

3. Birleştirme:

- Makarnayı yoğurtla harmanlayın. Üzerine nane, zeytinyağı ve ceviz ekleyin.

>> **İpucu:** Makarnayı sıcak yoğurda karıştırmayın; yoğurt sulanabilir. Tam soğuduğundan emin olun.

Kiraz'ın Mutfağı