



KIRAZ'IN
MUTFACI



Kıymalı Yoğurtlu Makarna



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket kısa makarna
- 350 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

Servis Önerisi:

Sarımsaklı yoğurt, kıymalı sos ve biberli yağla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın:

- Makarnayı bol tuzlu suda hafif diri kalacak biçimde pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.



2. Kıymalı sosu hazırlayın:

- Kıymayı kavurup soğan ve salçayı ekleyin ve baharatlayın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Yoğurdu karıştırın:

- Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve az tuzla pürüzsüzleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Servisi kurun:

- Makarnayı tabağa alıp yoğurt, kıymalı sos ve biberli tereyağı ekleyin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sos makarnayı ince bir tabaka halinde sarmalı, tabanda su gibi birikmemelidir. Koyulaşırsa ayırdığınız haşlama suyundan azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Yoğurdun kesilmemesi için makarnanın ilk sıcaklığının geçmesini bekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı