Tyrkisk pasta (Kiymali Makarna)



Ingredienser

Pasta:
♥ 500 g pasta (se tips)

Krydret kjøttdeig:
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 1 løk
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 ts paprikapulver
♥ 0,5 ts currypulver (kan sløyfes, se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Yoghurtsaus:
♥ 3 dl tyrkisk/gresk yoghurt
♥ 3 fedd hvitløk
♥ kvernet salt

Paprikasmør:
♥ 50 g smør
♥ 1 ss paprikapulver
♥ 0,5 ts chiliflak (kan sløyfes)

Topping:
♥ 250 g cherrytomater
♥ 1 bunt bladpersille

Fremgangsmåte

Kok pasta i godt saltet vann som anvist på pakningen.

Mens pastaen koker, steker du kjøttdeig og hakket løk i en panne. Tilsett krydderet og stek videre. Kjøttdeigen skal bli nokså godt stekt.

Rør tyrkisk (eller gresk) yoghurt sammen med ferskpresset hvitløk. Smak til med salt

Lag paprikasmør ved å blande smeltet smør med paprikapulver og eventuelt litt chiliflak.

Servering:

Ha kokt pasta i en pastaskål. Ha over rikelig med yoghurtsaus. Legg på stekt kjøttdeig. Drypp over litt paprikasmør.

Topp med halve cherrytomater og hakket bladpersille.

Tips

♥ Du kan bruke den pastavarianten du har tilgjengelig, for eksempel *penne* (pastarør), *farfalle* (pastasløyfer) eller *fusilli* (pastaskruer) som jeg har brukt her.

♥ Krydderet som brukes her fås kjøpt i de aller fleste matbutikkene. Jeg foretrekker å bruke søt og mild paprikapulver, men du kan bruke sterkere type og eventuelt røkt paprikapulver hvis du liker det. Du kan bruke ferskpresset hvitløk i kjøttdeigen i stedet for hvitløkspulver. Bruk bare litt curry, eller dropp det helt. Chiliflak kan også sløyfes helt hvis du vil.

Jeg brukte det ikke her, men du kan også gjerne tilsette malt spisskummin i den stekte kjøttdeigen (ca. 1 ts).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tyrkisk-pasta-kiymali-makarna