



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SUCUKLU MAKARNA



Yarım kantal sucuk
4 Adet domates
2 Adet sivri biber
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Paket makarna

- # Sivri biberin tohumları çıkarılır, ince ince doğranır. Domates rendelenir. Scuęun zarı çıkarılır, ince dilimlenir, her dilim artı Őeklinde 4 parçaya kesilir.
- # Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca sivri biber katılır, birkaç dakika sonra sucuk eklenir. Sucuk yağını bırakana kadar kavrulur.
- # Daha sonra rende domates, tuz ve karabiber ilave edilir. Kısık ateŐte yaklaŐık 15 dakika piŐirilir.
- # Makarna tuzlu suda 10 – 12 dakik kaynatılır, suyu szlr, soğuk sudan geçirilir, tekrar tencereye alınır.
- # Makarnanın zerine scuklu karıŐım dklr, karıŐtırılır, kısık ateŐte 4 – 5 dakika piŐirilir, ateŐten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Scuęun içerdiği yağ nedeniyle scuklu makarna yapımında az yağ kullanılır.