



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SOSİSLİ MAKARNA



- 1 Paket burgu ya da fiyonk makarna
- 1 Adet kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 5 Adet sosis
- 4 Adet domates
- 1 Tatlı kaşığı biber salçası
- 5 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı karabiber

Makarna, tuzlu bol suda haşlanır. Makarna pişince ocak kapatılır ve üzerine 1 su bardağı soğuk su konur, süzülür.

Diğr taraftan soğan çok ince doğranır, kavrulur, soğan pembe renk alınca ince doğranmış sosisler eklenir.

Sosislerin pişmesine yakın dövülmüş sarımsak, biber salçası, rendelemiş domates, tuz ve karabiber eklenir.

Domateslerin rengi değışene kadar pişirilir. Bu şekilde makarnanın sosisli sosu hazırlanmış olur.

Suyu süzlmş makarna, sosisli karışıma eklenir, çok kısık ateşte 5 – 10 dakika birlikte pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu şekilde makarna salam kullanılarak da hazırlanabilir.