



معكرونا بالصوسيس

Sosisli Makarna



- ١ علبة مثقب أو ا
- ١ عدد بصل جاف
- ٢ أسنان ثوم
- ٥ أعداد صوسيس
- ٤ أعداد طماطم
- ١ ملعقة حلو معج
- ٥ ملاعق حساء ز
- ٥١١ ملعقة حلو ما
- ١ ملعقة شاي فلف

- # يغلي المكرونة في كثير من الماء المالحة بعد طبخها يغلق المحجر ويوضع عليها ١ كوب ماء من المياه البارد ونصفها # وفي الطرق الأخرى يقطع البصل رقيقا جدا ويشوي بعدها أصبح البصل لون رمادي يضاف عليها كلاب الساخنة المقطوع رقيقا # عند قريتها طبخ الكلاب الساخنة يضاف ثوم المضروب معجون فلفل مبشرور طماطم ملح وفلفل أسود رقيق # وبطخ حتى تغير لون الطماطم وفي هذا الشكل يكون الصوص جاهذا # يضاف مصفى المكرونة على خلط كلاب الساخنة وبطخ في الحرارة المنخفضة جدا ٥ - ١٠ دقائق # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : هذا الشكل يمكن اعداد المكرونة مع السلامي أيضا