



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

معكرونا بالصوسيس Sosisli Makarna



١ علبة مثقب أو
١ عدد بصل جاف
٢ أسنان ثوم
٥ أعدد صوسيس
٤ أعدد طماطم
١ ملعقة حلو معجون
٥ ملاعق حساء ز
١٠ ملعقة حلو ما
١ ملعقة شاي فلف

- # يغلي المعكرونة في كثير من الماء المالحة بعد طبخها يعلق المحجر ويوضع عليها ١ كوب ماء من المياه البارد ونصفها
- # وفي الطبق الأخر يقطع البصل رقيقا جدا ويشوي بعدما أصبح البصل لون رمادي يضاف عليها كلاب الساخنة المقطوع رقيقا
- # عند قربها طبخ الكلاب الساخنة يضاف ثوم المضروب معجون فلفل مبشور طماطم ملح وفلفل أسود رقيق
- # ويطبخ حتى تغير لون الطماطم وفي هذا الشكل يكون الصوص جاهذا
- # يضاف مصفى المعكرونة على خلط كلاب الساخنة ويطبخ في الحرارة المنخفضة جدا ٥ - ١٠ دقائق
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : هذا الشكل يمكن اعداد المعكرونة مع السلامي أيضا