



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

معكرونا بالصوسييس Sosisli Makarna



١ علبة مثقب أو ١
١ عدد بصل جاف
٢ أسنان ثوم
٥ أعدد صوسييس
٤ أعدد طماطم
١ ملعقة حلو معج
٥ ملاعق حساء ز
٥١ ملعقة حلو م
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 الآخر 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 المكرونة على خلط كلاب الساخنة ويطبخ في الحرارة المنخفضة جدا ٥ - ١٠ دقائق
- # تقدم للخدمة ساخنة

ملاحظة : هذا الشكل يمكن اعداد المكرونة مع السلامي أيضا