



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Sosiskalı Makaron

Sucuklu Makarna



Yarım yumaq sosiska
4 Ədəd pomidor
2 Ədəd iti bibər
3 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şiriniyyət qaşığı duz
1 Şiriniyyət qaşığı qara bibər
1 Paket makaron

İti bibərin toxumları çıxarılır, incə incə doğranar. Pomidor rəndələnir. Sosiskanın pərdə(n)i çıxarılır, incə dilimlənər, hər dilim müsbət şəkildə 4 parçaya kəsilər.

Tavaya duru yağ qoyular, istiləncə iti bibər qatılır, bir neçə dəqiqə sonra sosiska əlavə olunar. Sosiska yağını buraxana qədər qovrulur.

Daha sonra rəndə pomidor, duz və qara bibər əlavə edilir. Batıq atəşdə təxminən 15 dəqiqə bişirilər.

Makaron duzlu suda 10 - 12 dəqiq qaynadılır, suyu süzülər, soyuq sudan keçirilər, təkrar qazana alınar.

Makaronun üzərinə sosiskalı qarışıq tökülər, qarışdırılır, batıq atəşdə 4 - 5 dəqiqə bişirilər, atəşdən alınar.

İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

Not: Sosiskanın ehtiva etdiyi yağ səbəbiylə sosiskalı makaron istehsalında az yağ istifadə edilir.