



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

## Sasiskalı Makaron

Sosisli Makarna



- 1 Paket spiral ya da kəpənək makaron
- 1 Ədəd baş soğan
- 2 Diş sarmısaq
- 5 Ədəd sasiska
- 4 Ədəd pamidor
- 1 Çay qaşığı bibər tamatı
- 5 Çeymək qaşığı duru yağ
- 1,5 Çay qaşığı duz
- 1 Çay qaşığı qarabibər

- # Makaron, duzlu bol suda xaşlanır. Makaron bişincə ocaq söndürülür və üzərinə 1 stəkan soyuq su qoyulur, süzülür.
- # Digər tərəfdən soğan çox incə doğranır, qovrulur, soğan çahrayı alınca incə doğranmış sasiskalar əlavə olunur.
- # Sasiskalain bişməsinə yaxın döyülmüş sarmısaq, bibər tamatı rəndələnmiş pamidor, duz və qarabibər əlavə olunur.
- # Pamidorların rəngi dəyişənə qədər bişirilir. Bu çəkildə makaronun sasiskalı sosu hazırlanmış olur.
- # Suyu süzölmüş makaron, sasiskalı qayıma əlavə olunur, çox az atəşdə 5- 10 dəqiqə birlikdə bişirilir.
- # İsti olaraq xidmət edilir.

**Not:** Bu şəkildə makaron kalbasa istifadə edərək də hazırlana bilər.