



Pâte Au Sucuk

Sucuklu Makarna



½ bobine de Sucuk
4 tomates
2 piments vert
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir
1 paquet de pâtes

- # Sortez les pépins des piments et coupez finement. Râpez les tomates finement. Enlevez la peau des sucuk. Coupez en petite tranche. Coupez chaque tranche en 4 morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les piments. Quelques minutes plus tard, rajoutez les sucuks. Laissez cuire les sucuk jusqu'à qu'il laisse son huile.
- # Puis rajoutez les tomates râpées, du sel et du poivron noir. Laissez cuire à basse température pendant 15 minutes.
- # Faites bouillir les pâtes dans l'eau salée pendant 10-12 minutes. Filtrez l'eau, passez dans l'eau froide, puis reprenez dans la casserole.
- # Versez le mélange de sucuk dans les pâtes. Mélangez puis laissez cuire à basse température pendant 4-5 minutes. Retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; En raison de l'huile que contient les sucuk, vous utiliserez un peu d'huile supplémentaire.