



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Макароны с копченной колбасой (суджук)

Sucuklu Makarna



150-200 гр. копченной колбасы (суджук)  
4 шт. помидора  
2 шт. тонкого зеленого перца  
3 ст. л. подсолн. масла  
1 ч. л. соли  
1 ч. л. молотого черного перца  
1 пакет макарон

# Перец очистить от семечек и мелко порезать. Помидоры потереть на терке. Колбасу очистить от пленки, порезать на ломтики, каждый ломтик разрезать на 4 части.

# Разогреть масло в кастрюле, добавить перец, через несколько минут добавить колбасу.

# Затем добавить потертые помидоры, посолить, поперчить. Готовить на медленном огне минут 15.

# Макароны сварить в подсоленной воде 10-12 минут, воду слить, промыть под холодной водой.

# Сверху на макароны выложить поджарку с колбасой, перемешать, и на медленном огне готовить еще 4-5 минут. Снять с огня.

# Подавать горячим.

Т. к. в колбасе достаточно своего жира, в этом блюде используется небольшое количество масла.