SUCUKLU MAKARNA



Yarım kangal sucuk
4 Adet domates
2 Adet sivri biber
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Paket makarna

Sivri biberin tohumları çıkarılır, ince ince doğranır. Domates rendelenir. Sucuğun zarı çıkarılır, ince dilimlenir, her dilim artı şeklinde 4 parçaya kesilir.
Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca sivri biber katılır, birkaç dakika sonra sucuk eklenir. Sucuk yağını bırakana kadar kavrulur.
Daha sonra rende domates, tuz ve karabiber ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir.
Makarna tuzlu suda 10 – 12 dakik kaynatılır, suyu süzülür, soğuk sudan geçirilir, tekrar tencereye alınır.
Makarnanın üzerine sucuklu karışım dökülür, karıştırılır, kısık ateşte 4 – 5 dakika pişirilir, ateşten alınır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sucuğun içerdiği yağ nedeniyle sucuklu makarna yapımında az yağ kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1015 | Adı: Sucuklu Makarna | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:11