SOSİSLİ MAKARNA

1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
100 gram kaşar
500 gram Mutlu makarna
40 gram margarin
100 gram doğranmış sosis
1 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı un
tuz
karabiber

Soğanları küp şeklinde doğrayın, yeşilliği kıyın, peyniri rendeleyin.
Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Soğanları yağda pembeleştirin. İçine unu ilave edin.
Doğranmış sosisleri soğanlara katıp 1 dk kavurun. Et suyunu koyup bir taşım kaynatın.
Maydanoz ve kekiği katıp, tuz, karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız sosu makarna ile karıştırıp rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18787 • adı:Sosisli Makarna • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:17