



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SOSİSLİ MAKARNA

1 paket makarna (1/2 kg.)
6-7 sosis
1 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Salçası için :
1 orta boy soğan
4-5 olgun domates
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker

Tencereye tuz, yağ ve 5 su bardağı su koyarak kaynatınız. Makarnayı içine atıp ara sıra karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişiriniz.

Ayrı bir tencereye soğan ve domatesi rendeleyiniz. Sarmısağı ezip ilâve ediniz. Tuz ve şeker katıp orta hararetili ısıda 15 dakika pişiriniz. Tel süzgeçten geçirip fındık büyüklüğünde doğranmış sosis ilave edip 1-2 dakika kaynatınız. Makarnaya katıp karıştırarak servis tabağına boşaltınız.
