



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOSİSLİ MAKARNA SOSU

5 adet sosis  
1 adet domates  
2 yemek kaşığı salça  
Defne yaprağı  
Kekik  
Kimyon  
Zeytinyağı  
Tuz

Sosisler halka halka doğranır. Bir tavada salça kokusu çıkana kadar zeytinyağı ile kavrulur. Doğranan sosisler ve rendelenen domates püresi eklenip 1-2 dakika kavrulur. Baharatlar eklenir. Üzerine makarnanın haşlama suyundan katılıp sosisler pişene kadar kaynatılır. Makarna ve sosisler karıştırılarak servis edilir.