



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SOSİSLİ MAKARNA

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak RENDELENMİŞ KAŞAR PEYNİR
2 Adet Domates
4 Adet sosis
1 Paket makarna

margarini tavaya alın üzerine domatesleri rendeleyin ve sos haline gelene kadar pişirin. Sosisleri verev biçiminde kesin. Tencerenin içine zeytin yağını alın üstüne sosisleri atın 1 veya 2 dakika soteleyin üstüne yarım paket burğu makarnayı ilave edin ve yine sotelyin üstüne kırmızı biberi, kekiği, fesleğeni ve tuzunu ilave edip makarnaların üstüne sıcak su döküp pişirin. Suyunu çekene dek pişirin. Fırın kabına yarısını alın üstüne rendelediğiniz kaşarı serpin. Kalan makarnanın diğer yarısını da ekleyin. Kalan diğer rendelenen kaşarı hazırlanan domates sosunu da ilave edin. 180 derecelik fırında makarnayı üstü kızarana dek pişirin.