



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI VE SOSİSLİ MAKARNA

1 paket burgu makarna
1 enginar konservesi
1 kutu domates püresi
40 gr ketçap
10 gr hardal
8 adet sosis
100 gr kaşar peyniri
20 gr. tereyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
Taze kekik
Karabiber
Tuz

Makarnaları tuzlu suda haşlayıp süzün. Sosisleri iri halka kesin. Peyniri rendeleyin Soğanı soyup küp kesin. Sarımsağı doğrayın. Soğan ve sarımsağı tereyağında renkleri dönene kadar çevirin. Engir kalplerini ilave edin. Başka bir tencereye domates püresini koyun, birkaç dakika kaynatıp kekik, ketçap, hardal, karabiber ve tuzu ekleyin. Sosisleri ilave edip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 4-5 dakika pişirin. Makarnayı servis tabağına alın. Üstü domatesli sos, enginar kalpleri, peynir rende ve taze çekilmiş karabiber serpip servis yapın.