



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SOSİSLİ SEBZELİ MAKARNA

1 paket Pastavilla Burgu veya Erişte
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı margarin / Sek Tereyağı
1 su bardağı (rendelenmiş) Sek Taze Kaşar
Tuz
Sosu İçin:
1 kavanoz Tat Garnitür
1 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
2 yemek kaşığı margarin / Sek Tereyağı
3 adet Maret Doğranmış Sosis
1/2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Kaynamış suyun içine zeytinyağını, tuzu ve burgu makarnayı koyup haşlayınız. Haşlanmış makarnanın suyunu süzüp tereyağı ile yağlayınız. Sosu için, tavada tereyağını kızdırıp içine doğranmış sosisleri ilave ediniz. Sosisleri kavurduktan sonra sosa Tat Garnitür, Tat Menemen Harcı, su, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre kısık ateşte kaynatınız. Hazırladığınız sosu yağlanmış makarnaya ekleyip fırın tepsisine alınız. Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş taze kaşarı serpiniz. Peynirler kızarana kadar 185 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirip, dilimledikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Sebzeli Makarna için tıklayın](#)