



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SUCUKLU MAKARNA

1 paket hazır makarna
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
3 dal taze kekik
5 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için;
100 g kaşar peyniri rendesi

Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre haşlayın.
AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları küp kesin.
Tavaya zeytinyağı alın. Üzerine AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları, soğanı soteleyin.
Salçayı ilave edin.
Üzerine bir miktar su ilave edin ve soteleyin. Kekik serpin. Makarna ile bu iç harcı birlikte karıştırın.
Fırın kabına ilave edin. Üzerine kaşar rendesi serpin.
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

