



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZAR MAKARNASI

1 paket Nuh'un ANKARA çubuk makarnası  
yarım paket margarin  
6-7 adet sosis  
3-4 adet yeşil sivri biber  
3-4 adet taze soğan  
2-3 adet domates ya da salça  
yarım demet maydanoz  
İki kahve fincanı ufalanmış tulum peyniri  
Tuz  
Kırmızıbiber

Çubuk makarnayı kaynar tuzlu suda kırmadan haşlayalım. Yıkayıp süzelim. Tencereye alalım. Margarini eritem. Yarısını makarnaya katıp harmanlayalım. Diğer yarısında ince kıyılmış soğanı, yeşil biberi kavuralım. Ardından yine ince kıyılmış sosileri katalım. Bir iki döndürelim. Rende domatesi tel süzğünden geçirerek harcımıza ekleyelim. Ya da sulandırılmış domates salçası koyalım. Beş dakika kadar hafif ateşte pişirelim. Çok ince kıyılmış maydanoz ve tulum peynirinin yarısıyla birlikte bu harcı makarnaya katıp, ezmeden karıştıralım. Hafif ateşte birkaç dakika demlendirelim. Sonra alalım servis tabağına ve kalan tulum peyniriyle bir güzel süsleyelim.

