



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK DOMATESLİ SOSİSLİ MAKARNA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı kaşar rendesi
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
2 Çay Kaşığı fesleğen , kekik
2 Adet Domates
1 Paket burgu makarna
1 Çay Kaşığı tuz , karabiber
4 Adet sosis

2 Kaşık sana klasik yağı tavaya alın üzerine domatesleri rendeleyin ve sos haline gelene kadar pişirin. Sosisleri verev biçiminde kesin. Tencerenin içine zeytin yağın alın üstüne sosisleri atın 1 veya 2 dakika soteleyin üstüne yarım paket burgu 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.