



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI SOSİSLİ MAKARNA

1 Kase Penne Makarna
1 Sosis
50 Gr Salam
3 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
4 Çorba Kaşığı biberli domates sos
1 Tutam Fesleğen
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 Kaşar Peyniri (Üzeri için)

1 kase penne makarnayı haşlayın. 1 adet sosisi, salamı ince olarak kesin. Tavaya sıvıyağı alın. Tavaya salamı sosisi alın ve soteleyin. Daha sonra ince kesilmiş fesleğeni ilave edin ve sotelemeye devam edin. Üzerine 1 çorba kaşığı domates salçası, 4 çorba kaşığı biberli domates sosu ve tuz ilave edin. Üzerine az miktarda su ilave edive su ile beraber kaynatın. Üzerine haşlanmış olan penne makarnayı ilave edin.