



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI SOSİSLİ MAKARNA

<https://www.karaca.com>

- ½ paket makarna
- 3 adet sosis
- 10 adet üzüm domates
- 2 diş sarımsak ince doğranmış
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- ½ adet chili biberi
- 2 yemek kaşığı domates püresi
- 1 çay kaşığı tuz isteğinize bağlı şekilde artırılıp azaltılabilir
- 1 çay kaşığı öğütülmüş top karabiber

Öncelikle makarnayı tuzlu suda haşlayın ve süzün.

Soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Domatesleri de aynı şekilde küp küp doğrayın. Sosisleri güzel ve eşit şekilde dilimleyin.

Sıvı yağı tavada ısıtın ve soğanları pembeleşinceye kadar kavurun.

Üzerine dilimlenmiş sosileri ekleyin ve sosileri pişene kadar kavurun.

Domatesleri ekleyin ve domatesleri yumuşayana kadar pişirin.

Salçayı ekleyin ve karıştırma işlemine başlayın.

En son haşlanmış makarnayı da ekleyin ve karıştırarak makarnayı sos ile buluşturun.

Tuz ve karabiber ile yemeğinizi lezzetlendirin.

Salçalı sosisli makarna hazır ve sıcak bir şekilde servise hazır durumda.

