SEBZELİ SOSİSLİ MAKARNA

1/2 Paket Selva makarna (istediğiniz çeşit)
5-6 Adet mantar
3-4 Sap brokoli
1 Adet domates
1 Çorba kaşığı domates salçası
2 Adet kırmızı biber
1 Küçük kutu mısır
2-3 Adet sosis
1 kutu (250 ml) sıvı krema
1 Yumurta
1 Su bardağı rendelenmiş dil peyniri
3 Çorba kaşığı galeta unu
Tuz, karabiber, sarımsak

Makarnayı haşlayın, suyundan bir su bardağı ayırarak süzün. Fırında tekrar pişeceği için biraz diri kalması gerekiyor. Ayrı bir yerde ince doğradığınız mantar, brokoli, sosis, kırmızı biber ve domatesi harlı ateşte 1 dk. soteleyin. İçine domates salçasını ve makarnanın suyunu katıp, harlı ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Derin bir kapta yumurtayı çırpın, içine sıvı krema, tuz, karabiber, biraz ezilmiş sarımsak, dil peyniri, mısır ve galeta ununu katın. Ayrı bir yerde hazırladığınız sebzeleri ve makarnayı da karıştırıp 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:122598 • adı:Sebzeli Sosisli Makarna • gönderen:Nur Şah • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:38