



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSİS SALATALI BAMYA MAKARNA

125 gr. Nuh'un Ankara Bamya Makarna  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 orta boy doğranmış soğan  
ince dilimlenmiş 1 küçük yeşil biber (közlenmiş, çekirdekleri çıkartılmış)  
175 g. soyulmuş ve doğranmış sosis  
1/2 su bardağı et suyu  
karışık salata yaprakları  
2 diş sarımsak  
tuz, baharat karışımı

Zeytinyağını bir tavaya koyup, kızdırın. Soğanları kavurun, sarımsakları ilave edin. Biber ve doğranmış sosisleri üzerine ilave edin ve 3-4 dakika pişmesini bekledikten sonra, tuz, et suyu, baharat karışımı ve önceden pişirdiğiniz Nuh'un Ankara Bamya Makarnasına ilave edin. İyice karıştırıp, et suyu kaynayana kadar pişirin. Soslu makarnayı bir servis tabağına alın, salata yaprakları ile süsleyin ve servis yapın.

