



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİS SALÇALI MAKARNA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram kesme makarna,  
150 gram sosis,  
25 gram margarin yağı,  
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri veya rokfor peyniri,  
2 yumurta,  
1 dal biberiye otu,  
çok ince kıyılmış 1 kaşık maydanoz,  
yeteri kadar zeytinyağı,  
tuz ve karabiber.

Yapımı: Sosisin zarını çıkarıp etini bir çatalla iyice ufalamalı. Sonra bu ufalanmış sosisi biberiye dalı, margarin yağı ve 1 kaşık zeytinyağıyla birlikte küçük bir tavaya koyup karıştırarak kavurmalı. Sosis kavrulunca biberiye dalını içinden çıkarmalı.

Makarnayı haşlayıp suyunu süzmeli.

Yayvan bir güvecin içine yumurtaları kırmalı. Tuzunu, biberini serpmeli. Kıyılmış maydanozla rendelenmiş peyniri katıp karışımı iyice çirpmeli. Sonra suyu yeni süzölmüş sıcak makarnayı güvecin içine boşaltmalı. Makarnaları harmanlarken ateşten indirilecek salçayı üstüne dökmeli. Son bir defa daha harmanlayıp makarnayı olduğu gibi sofraya çıkarmalı.

---