



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

1250 gr sosis (2 santim eninde dilimlenmiş haşlanmış, haşlama suyu saklanmış)
250 gr makarna (haşlanıp süzülerek sıcak tutulmuş)
50 gr (1/4 su bardağı) zeytinyağı
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
500 gr domates (kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış)
250 gr mantar (silinmiş ve dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı domates salçası

Büyük bir tencerede yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca sarımsağı koyup, sürekli karıştırarak 2 dakika kızartınız. Domates, mantar, tuz, karabiber ve domates salçasını ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika, kaynamaya başlayana kadar pişiriniz. Sosisleri haşlama suyuyla birlikte katıp, arasıra karıştırarak 2-3 dakika, sosisler ısınana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Makarnayı ısıtılmış bir servis tabağına döşeyip üstüne sosisli karışımı dökerek hemen servis ediniz.

Not: Bu çok lezzetli ve doyurucu italyan yemeğini, karışık salata ile servis edebilirsiniz.
