



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSİSLİ MAKARNA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

1/2 kilo yassı makarna,  
600 gram tavalık sosis.  
1/2 kilo olgun domates,  
birkaç adaçayı yaprağı,  
1 bardak et suyu,  
1 baş soğan,  
4 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Bir kuşaneye 1/2 kaşık zeytinyağı koyup rendelenmiş soğanı katmalı ve pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurmalı. Soğan pembeleşince buna kabukları soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış çekirdeksiz domatesi katmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve salçayı yarı koyu bir hale gelinceye kadar hafif ateşte pişirmeli. Salça pişince birkaç adaçayı yaprağıyla et suyunu kuşanedekilere katmalı. Beri yanda tavalık sosisleri küçükse olduğu gibi. büyükse küçük parçalara doğramalı ve bunları içinde ikibuçuk kaşık kızgın zeytinyağı bulunan bir tavaya atmalı. Sosisleri sık sık çevirerek orta ısı ateşte onbeş dakika kadar kızartarak pişirmeli. Sonra yağından süzerek çıkarıp kuşanedeki salçanın içine atmalı. Kuşanenin kapağını tekrar örtmeli ve hepsini onbeş dakika daha pişirmeli. Bu işler olurken yassı makarnayı tuzlu kaynar suda haşlamalı. Makarnayı, suyunu süzdükten sonra, servis tabağına atmalı. Sosislerden kalan yağı üstüne döküp harmanlamalı ve hemen kuşanedeki sosisli salçayı üstüne döküp sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Sosisli Kek için tıklayın](#)