



## SOSİSLİ MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan ince kesme makarnası  
4-5 taze domates  
6-7 sosis  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
1 demet yeşil soğan  
1 demet dereotu  
Tuz  
Kırmızı biber  
0,5 bardak su

Sultan ince kesme makarnasını tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün.

Doğranmış sosisi tereyağında hafif kavurun. Dersinden sıyrılmış domatesi, soğanı ve sarımsağı ekleyip 5-7 dakika haşlayın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Hazır makarnayı servis yapılacak kaba koyun ve sosisli sosu dökün. Yeşillerle süsleyerek ikram edin.

