



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSİSLİ MAKARNA

1 paket makarna
3 adet sosis
2 domates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
4 diş sarımsak
2 sivribiber
Tuz
Karabiber

Sosisleri dilim dilim doğrayın. Domatesleri küp şeklinde kesin. Tavada kızdırdığınız yağa sarımsağı ve biberi ilave edip kavurun. sosisleri ekleyip 1, 2 dakika kadar daha çevirin. Daha sonra domates, tuz ve karabiberi ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte sosun kıvamı koyulaşmaya kadar pişirin. Makarnayı haşlayın. Suyunu süzdükten sonra tencereye koyun. Üzerine soslu sosu ilave edip servis yapın.

[ML® Salamlı Makarna \(görsel\)](#)