



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

Yarım paket ince makarna
2 Domates veya 1 çorba kaşığı domates salçası
8 Sosis
3 Çorba kaşığı sade yağ
1 Çay fincanı rende gravyer veya kaşar peyniri
1 Soğan
1 Diş sarımsak
1 Bardak et suyu.
Yeteri kadar tuz, biber

Makarnalar bol tuzlu suda haşlanır. Sosisler iğne ile delinerek suda haşlanır, süzülür, sadeyağda hafif kızartılır, tavadan alınır. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak o yağda öldürülür, soyulmuş ve küçük doğranmış domatesler veya hafif sulandırılmış domates salçası konarak pişirilir, et suyu da konur, koyuca bir sos eiae edilir, tuz, biber, peynir serpilir, hep beraber karıştırılır. Makarna süzülür, soğuk suda yıkanır, tencereye konur, salça ile ısıtılır. Servis tabağına boşaltılır, etrafına da sıcak sosisler sıralanır.

[ML® Dolama Sosis için tıklayın](#)
