



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ MAKARNA

1 adet soğan  
1/2 demet maydanoz  
100 gram kaşar  
500 gram Mutlu makarna  
40 gram margarin  
100 gram doğranmış sosis  
1 su bardağı et suyu  
3 yemek kaşığı un  
tuz  
karabiber

Soğanları küp şeklinde doğrayın, yeşilliği kıyın, peyniri rendeleyin.  
Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Soğanları yağda pembeleştirin. İçine unu ilave edin.  
Doğranmış sosisleri soğanlara katıp 1 dk kavurun. Et suyunu koyup bir taşım kaynatın.  
Maydanoz ve kekiği katıp, tuz, karabiber ile tatlandırın. Hazırladığınız sosu makarna ile karıştırıp rendelenmiş kaşar peyniri serptikten sonra servis yapın.

---