



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

Yarım paket makarna
3 adet büfe tipi sosis
100 gr. tereyağı
2 yumurta
Tuz
Karabiber

Makarnaları, tuzlu kaynar suda 10-15 dakika kadar karıştırarak haşlayıp, süzün. Yağı tencerede eritip yarım santim kalınlığında dilimlenmiş sosisləri kavurun ve 2 yumurtayı tencereye katın. Yeterince tuz, karabiber ilâvesiyle makarnaları da tencereye dökün. Ocağın altını yakıp karışımı güzelce karıştırın. Sıcak olarak servise sunun.

