



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

Malzeme:

400 gram Bizim Mutfak Burgu
200 gram doğranmış sosis
2-3 diş sarımsak
100 gram krema
40 gram parmesan peyniri
1/2 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
1/4 demet fesleğen
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün. Bir tavaya zeytinyağını alıp kızdırın. Sarımsak ve sosisleri ilave edin. Hafifçe soteleyin. Tuz, karabiber, krema ve daha önceden haşlanmış makarnayı ilave edip karıştırın. Parmesan ve fesleğenle lezzetlendirip servis yapın.