



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

1 paket makarna
1 ay bardağı zeytinyağı
3'er adet domates ve sivri biber
6 adet uzun sosis
Tuz

Makarnaları tuzlu suda haşlayıp, süzün ve tekrar aynı tencereye alın, yarım çay bardağı zeytinyağıyla 1-2 dakika çevirip, ocağı kapatın. Diđer tarafta domatesleri küp doğrayın. Sosis ve biberleri doğrayıp, bir tavaya alın. Kalan zeytinyağını üzerine döküp, 5 dakika kavurun. Domatesleri de ekleyip, suyunu çekinceye kadar pişirin. Makarnanın üzerine sosu dökerek servis yapın.
