



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

Yarım paket makarna
200 gram sosis
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı salça
1 adet kabak
1 adet sivri biber
Tuz, karabiber, kekik

5 su bardağı suyu tencereye koyun. Kaynayınca içine tuz ve makarnayı atın, 14 dakika kaynatın. Tavanın içine tereyağını koyup doğranmış sosisleri salçayı, baharatı ekleyin ve 3 dakika pişirin. Küp şeklinde doğranmış kabakları da içine ilave edip, üzerine 1 çay bardağı su ekleyin ve 5 dakika pişirin. Sivri biberi, haşlanmış szlmş makarnayı da üzerine aktarıp karıştırın. Gerekirse birmiktar zeytinyağı döküp sıcak olarak servis yapın.