



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOSİSLİ MAKARNA

Ümit Usta

- 1 paket makarna
- 1 adet kuru soğan
- 1 kaşık zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 su bardağı et suyu
- 3 adet domates
- 250 gr sosis
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ (kızartmak için)
- İsteğe göre birkaç dal adaçayı yaprağı

Makarnayı, tuzlu bol suda haşlayıp, süzelim.

Kuru soğanı rendeleyip, 1 çorba kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavuralım.

Kabuklarını soyup, küp şeklinde doğradığımız domatesleri soğanlara ilave edip, karıştıralım.

Yeterince tuz ve karabiberi de ilave edip, kaynayıncaya kadar pişirelim. Sos kaynamaya başlayınca, 1 bardak kadar et suyunu ve istiyorsak ada çayı yapraklarını da katıp, altını kısalım ve kaynatmaya devam edelim Bu arada sosisleri küçük küçük doğrayıp, 3 çorba kaşığı sıvıyağda kızartalım.

Kızaran sosisleri kaynayan sosa katıp, karıştırdıktan sonra 10-15 dakika daha pişirip ocaktan indirelim.

Sosu makarnaya katıp, iyice karıştırdıktan sonra servis yapalım.