



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MAKARNA

Ümit Usta

- 1 paket makarna
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 250 gram sosis
- 2-3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 adet domates
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Makarnayı, tuzlu bol suda haşlayıp, süzelim.

Kuru soğanı rendeleyip, 1 çay bardağı sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavuralım.

İnce kıydığımız sivri biberleri, yuvarlak doğradığımız sosisleri tencereye ilave edip, kavuralım.

İnce ince kıydığımız sarımsakları ve biber salçasını da ilave edip, biraz daha kavurduktan sonra, yeterince baharatı, kabuklarını soyup küp şeklinde doğradığımız domatesleri de tencereye ilave ederek, pişirmeye devam edelim.

Eğer ihtiyaç olursa, 1 çay bardağı kadar su ilave edip, domatesler iyice yumuşayınca kadar pişirelim.

Haşladığımız makarnayı da tencereye katıp, 1-2 dakika daha pişirdikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Arzu edenler üzerine kaşar veya beyaz peynir rendeleyebilirler.