



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA

Malzemeler:

400 gram kesme makarna,
150 gram sosis,
2 orba kaşığı margarin,
2 orba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri,
2 adet yumurta,
1 dal biberiye,
1 orba kaşığı ince ince kıyılmış maydanoz,
1 orba kaşığı zeytinyağı,
istediđiniz oranda karabiber
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Zarları soyulup temizlenen sosisler küp şeklinde doğranır. Küçük bir tavaya biberiye, margarin ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı konur ve sosisler karıştırılarak kavrulur. Sosisler kavrulunca biberiye içinden çıkarılır. Makarna tuzlu suda haşlandıktan sonra soğuk su ile süzgeçte süzülür. Ayrı bir kaba yumurtalar kırılır. İçine rendelenmiş kaşarpeyniri, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katarak iyice çırpılır. Haşlanan makarnaların içine boşaltılır. Kaynayan sosisli sos üstüne dökülür ve son bir kere daha karıştırılarak servis yapılır.

[ML® Ekmekli Makarna için tıklayın](#)