



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MAKARNA SOSU

www.su-sail.org

2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çorba kasesi (200 gram) ince doğranmış mantar
1 paket (yaklaşık 6 adet) sosis
3-4 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
½ demet ince kıyılmış maydanoz (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı tuz

Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın. Yağ kızınca mantarları ilave edip rengi biraz dönünceye kadar sote edin. Sonra sosis ve domatesi ekleyin. Sosu 2-3 dakika kaynatıp ateşi kısın. Kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Tuz ve karabiberini ekleyip, isteğe bağlı olarak, ince kıyılmış maydanozu da ekleyerek servis yapın.

