



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ TALYATELLE MAKARNASI

- 5 adet sosis
- 1 paket talyatelle makarna (şerit makarna)
- 2 adet orta boy domates
- 4 diş sarımsak
- 5 adet taze yeşil soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz karabiber

Makarnayı 9 dakika kadar haşlayıp süzün. Makarnaların birbirine yapışmaması için 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip karıştırın. Zeytinyağını kızdırıp dilimlenmiş sosisleri ekledikten sonra karıştırarak kavurmaya başlayın. Kavrulduktan sonra sosisleri tavadan alın. Şimdi de dövülmüş sarımsak ve incecik doğranmış yeşil soğanı aynı tavaya aktarın 3-4 dakika kadar soteleyin. Üzerine tavla zarı doğradığınız domatesi, karabiber ve tuzu ekleyip sosu 5 dakika daha pişirin. Bu sosu makarnanın üzerine ilave edip karıştırdıktan sonra sıcak servise sunun.