



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ VE PEYNİRLİ MAKARNA

1 paket makarna
3 çorba kaşığı yağ
4-5 adet sosis
1 bardak kadar ufalanmış tulum peyniri
1 çorba kaşığı salça
2-3 taze soğan
2-3 sivri biber
1/2 bağ maydanoz
Tuz
Karabiber

İnce kıyılmış soğanla, biberi kavurduktan sonra ince dilimler halinde kesilmiş sosisleri tencereye atın. Salçayı da ilave edip 4-5 dakika pişirin. Sonra bu karışımı alın, haşlanmış makarnaya katın. Bu arada tulum peynirini (yoksa, beyaz peynir de olabilir) alıp, bir bölümünü ilave edin. Makarnayı hafifçe karıştırıp, birkaç dakika hafif ateşte bırakın. Bu da yapıldıktan sonra kalan peyniri de üstüne döküp, servis yapın.