



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SUCUKLU MAKARNA

<https://www.aytac.com.tr>

- 1 paket hazır makarna
- 100 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 dal taze kekik
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Üzeri için;
- 100 g kaşar peyniri rendesi

- 1 Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre haşlayın.
- 2 AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları küp kesin.
- 3 Tavaya zeytinyağı alın. Üzerine AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUKları, soğanı soteleyin.
- 4 Salçayı ilave edin.
- 5 Üzerine bir miktar su ilave edin ve soteleyin. Kekik serpin. Makarna ile bu iç harcı birlikte karıştırın.
- 6 Fırın kabına ilave edin. Üzerine kaşar rendesi serpin.
- 7 Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

