



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KABAKLI MAKARNA

Yarım paket makarna
100 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kabak

Makarnayı 15 dakika kadar haşlayın, süzün.

Üzerine çok az miktarda zeytinyağı gezdirin.

Bir tavada tereyağını eritin, içine küp doğranmış AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ı ve kabakları ekleyin, 2 dakika kadar soteleyin.

İnce doğranmış sivribiberleri ekleyin ve bir miktar pişirin.

Servis tabağına makarnayı alın.

Üzerine hazırladığınız AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK ılı kabaklı karışımı ekleyin ve servis yapın.

