



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MAKARNA

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

250 gr kalem makarna
350 gr acısız sucuk
2 su bardağı dilimlenmiş mantar
1 küçük kırmızı ya da yeşil tatlı biber (irice doğranmış)
Doğranmış 1 orta boy soğan
1 diş dövülmüş sarımsak
1 1/2 su bardağı süt
1/2 tatlı kaşığı ufalanmış kuru reyhan
1/4 tatlı kaşığı biber
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Taze reyhan yaprakları (isteğe bağlı)

Makarnayı tarife göre pişirip süzün ve ılık olarak bekletin. Sos için; geniş bir tavada sucuk, mantar, kırmızı veya yeşil biber, soğan ve sarımsağı, sucuklar kızarana dek pişirin ve yağın süzün. Sütü, reyhanı, biberi ekleyin ve orta ateşte, (5-8 dakika) koyulaşınca dek, arada bir karıştırarak pişirin. Ateşten alarak sosu üzerine gezdirin ve dilerseniz taze reyhan yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

