



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MAKARNA

1 çorba kaşığı tereyağı
200 gr sucuk
1 paket makarna
Yeteri kadar su
2 diş kıyılmış sarımsak
2 adet kıyılmış sivri biber
2 adet domates
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz

Makarnayı tuzlu suda haşladıktan sonra süzün. Tereyağı bir tavada eritip sarımsak, sivri biber ve küp küp doğranmış sucuğu 3-4 dakika kavurun. Üzerine kabukları soyulup, rendelenmiş domatesi, suyu, kekiği ve tuzu ilave edip 2-3 dakika daha pişirin. Makarnayı servis tabağına alıp üzerine sucuklu sosu gezdirdikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "perçem" tarafından gönderildi. 26.11.2020