



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU MAYDANOZLU MAKARNA

Yarım paket boru makarna
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
20 dal maydanoz
15 dilim sucuk
Tuz

Makarnalar tuzlu suda haşlanır, bir tencereye sıvıyağ konur, salça, pul biber ilave edilerek birkaç dakika pişirilir. Süzölen makarna, ortadan ikiye kesilmiş sucuk dilimleri, kıyılmış maydanoz, tuz, nane ilave edilerek beraberce birkaç dakika daha pişirilir. Pişirilme esnasında yarım fincan kadar sıcak su pişen makarnaya ilave edilir.

