



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BİBER SOSLU MAKARNA

1 paket makarna
500 gr. taze yeşil biber
100 gr. ince kesilmiş sosis
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı peynir rendesi
bir tutam fesleğen

Taze biberi yıkayıp, çekirdeklerini çıkartın, ince şeritler halinde kesin. İnce kesilmiş sarımsağı, ince doğranmış sosisi, sıvı yağda sarımsaklar yanmayacak şekilde kızartın. Üzerine biberleri, tuzu, fesleğeni ilave edip, biberler pişinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Hazırlanan sosu, pişirilen makarnayla karıştırın. Üzerine peynir serpin. Servise sunun.