



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI MAKARNA

1/2 kg. burma makarna  
100 gr. taze arpacık soğan (turşusu da olabilir)  
3 adet yumurta  
100 gr. gravyer veya yağlı eski kaşar  
3 adet domates  
100 gr. küçük salatalık turşusu (kornişon)  
4 adet soyulmuş sosis  
Yeterince zeytinyağı, tuz, kırmızı biber, kekik veya kuru nane

### YAPILIŞI:

Makarnayı tuzlu suda haşlayınız. Yapışmaması için haşlama suyuna bir çay kaşığı zeytinyağı karıştırmayı unutmayın. Çok haşlamayın, makarnaların diri kalmasına dikkat edin. Diş kesecek kadar pişmesi kafidir. Domatesleri kabuğunu soyup, ince uzun, çubuk çubuk doğrayın. Kaşar peynirini ve kornişonları tavla zarı büyüklüğünde küp şeklinde kesin. Sosisleri haşlayıp onları da çok küçük doğrayın. Soğanları dörde, beşe bölün. Hepsini büyükçe bir tabağa koyup zeytinyağı, tuz, biber döküp karıştırın. Haşlanmış yumurtaları beşe bölüp, üstünü süsleyin. Kekik ya da nane serpip ikram edin. Sakın buzdolabına koymayın.