



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SUCUKLU MAKARNA



Yarım kangal sucuk  
4 Adet domates  
2 Adet sivri biber  
3 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Tatlı kaşığı karabiber  
1 Paket makarna

- # Sivri biberin tohumları çıkarılır, ince ince doğranır. Domates rendelenir. Sucuğun zarı çıkarılır, ince dilimlenir, her dilim artı şeklinde 4 parçaya kesilir.
- # Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca sivri biber katılır, birkaç dakika sonra sucuk eklenir. Sucuk yağın bırakana kadar kavrulur.
- # Daha sonra rende domates, tuz ve karabiber ilave edilir. Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirilir.
- # Makarna tuzlu suda 10 – 12 dakik kaynatılır, suyu süzülür, soğuk sudan geçirilir, tekrar tencereye alınır.
- # Makarnanın üzerine sucuklu karışım dökülür, karıştırılır, kısık ateşte 4 – 5 dakika pişirilir, ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Sucuğun içerdiği yağ nedeniyle sucuklu makarna yapımında az yağ kullanılır.