



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ PENNE

- 1 paket penne makarna
- 1 tencere dolusu kaynar su (haşlamak için)
- 1 tutam toz parmesan peynir
- 2 dal brokoli
- 2 çorba kaşığı krema
- bir tutam tuz
- yarım çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle penne makarnamızı bir tencerede haşlıyoruz. Süzgeçten geçirip, soğuk suyla yıkıyoruz (bu işlemle makarnalar birbirine yapışmıyor ve daha diri oluyor ancak vitaminler suda kaldığı için, üzerinden soğuk su geçirmesenez de olur). İçindeki suyu tamamen döktüğümüz tencereye sıvı yağı koyuyoruz ve makarnalarımızı yağlıyoruz. Sonra tuzunu da ilave edip makarnamızı üzeri örtülü bir şekilde bir kenarda bekletiyoruz. Bu sırada brokolilerimizi haşlıyoruz. Brokoliler pişince, bir kenarda bekleyen makarnamızı son kez, hızlıca bir ısıtıyoruz. ısıtırken içine brokoli ve kremayı da ekliyoruz. Krema ısınınca yemeği ocaktan alıp şık bir tabakta sıcak sıcak servis ediyoruz. Tabii üzerine toz parmesanı eklemeyi de unutuyoruz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 28.08.2014