



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI SOSLU MANTARLI PENNE

Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
4 diş sarımsak
200 gram kestane mantarı
2 adet domates
4 orba kaşığı dilimlenmiş zeytin
Yarım ay kaşığı karabiber
2 yaprak fesleğen
1 tatlı kaşığı acı sos
Yarım ay kaşığı pulbiber
1 paket penne makarna
1 tatlı kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
1 tatlı kaşığı tuz

Zeytinyağını tavaya koyup, piyazlık doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsağı kavurun. Küçük doğranmış kestane mantarı ve domatesi ekleyip, kaynatın. Acı sos, kırmızı pulbiber, zeytin, karabiber, fesleğen ve tuz ilave ederek sos hazırlayın. Orta dirilikte haşlanmış penne makarnaya ilave edip, karıştırarak çukur makarna tabağında parmesan peyniri ile birlikte servis yapın.

