



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AJVARLI PENNE ARABIATA

2 yemek kaşığı Penguen Ajvar
2 yemek kaşığı Penguen Acı Biber Sosu
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
1 paket penne makarna
1 kase rendelenmiş sert peynir
Yarım demet fesleğen
1 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet küp şeker
Kaya tuzu
Karabiber

Makarnayı bol tuzlu suda 9 dakika haşlayın.

Sarımsağı ince ince soğayın.

Fesleğenleri ince ince kıyın.

Makarna haşlanırken derin bir tavaya sarımsakları ve zeytinyağını koyup ocağın altını yakın.

Sarımsakları yakmadan 1 dakika sonra içine Penguen Ajvar, Penguen Acı Biber Sosu, Penguen Domates Salçasını, tuzu, karabiberi ve şekerini ekleyin.

Beraberce kavurmaya başlayın.

1 dakika sonra kavrulan malzemelere 1 kepçe makarnanın suyundan ekleyip altını kısın.

Makarnanız haşlanınca süzün.

Kıydığınız fesleğenlerle beraber makarnanızı sos tavasına ekleyin.

Hepsini beraberce harmanlayıp 1 dakika kadar beraber pişirip altını kapatın.

Makarnaları servis tabaklarına alıp üzerine rende peynirle servis edin.



