



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SOSLU RIGATONI (İTALYA)

4 kişilik

Malzeme:

2 kırmızı biber,

2 diş sarımsak,

350 g Rigatoni (boru şeklinde kısa makarna),

tuz,

6 yemek kaşığı zeytinyağı,

taze öğütülmüş karabiber

Biberleri ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın ve iyice yıkayın. Biberleri 3 cm uzunluğunda, çok ince şeritleyin.

Sarımsağı ayıklayın ve dilimleyin.

Makarnaları bol tuzlu suda, dişe gelecek şekilde 10-12 dakika haşlayın.

Biber şeritlerini ve sarımsak dilimlerini bir tavada sote edin, tuzu ve biberi ayarlayın.

Makarnaların suyunu damlatın, biberli sos ile servis yapın.
