



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİLİ PENNE

500 gr kepekli penne  
4 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı Deniz tuzu  
1 adet orta boy soğan, ince doğranmış  
1 tutam Taze öğütülmüş karabiber  
100 gram brokoli  
5 su bardağı ince rendelenmiş keçi peyniri

Büyük bir tencerede su kaynatın. Bu esnada geniş bir tavada orta dereceli ateşte tuz ve karabiber ile tatlandıracağınız soğanı kavurun. Ateşi kısığa alıp ara sıra karıştırarak yaklaşık 12 dakika pişireceğiniz soğanları bir kenara ayırın.

Kaynayan suya penneleri ekleyin ve yaklaşık 6 dakika kadar pişirin ve brokolileri ekleyin ve arada bir karıştırarak makarnaların al dente kıvamına gelmesini bekleyin.

Makarna suyunun 1/2 fincanını ayırın ve makarnaları süzüp geniş bir kaba aktarın.

Tereyağını kızdırıp makarnalara ilave ederek karıştırın.

Servis kabına koyduğunuz makarnaya, makarna suyunun 1/3 fincanını ve 3 1/2 fincan peyniri soğanlı karışıma ekleyin. Makarnaları servis tabaklarına pay edin ve her birinin üzerini kalan peynirler ile süsleyerek servis edin.

