



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CARCIOFO LA PENNE

Karin Epik

(Enginarlı makarna)

500 gram penne makarna

6 adet taze küçük enginar

Un

Limon

2 diş sarımsak

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

1 paket kuşüzümü (küçük)

1 paket çam fıstığı

Parmezan peyniri

HAZIRLANIŞI:

Enginarın dış kabuklarını ve tüylü kısımlarını ayıklayıp temizleyin. Dilim dilim kesin. Biraz un ilave ettiğiniz suya tuz ve limon ekleyerek enginarları bekletin. Ayrı bir kaptaki 6 kaşık zeytinyağı ile çam fıstığı ve sarımsakları pembeleştirildikten sonra kuşüzümlerini ve enginarları ilave edin. Bunları hafif ateşte pişirin, eğer sosu azalırsa biraz su ilave edebilirsiniz. Penneleri bol tuzlu suda haşlayın. Piştikten sonra bunlara enginarlı sosu ekleyip rendelenmiş Parmezan peyniri serpip servis yapın.