



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMETESLİ VE PESTOLU PİYALE PENNE MAKARNA

- 1 paket Piyale Penne Makarna
- 150 gr kurutulmuş domates
- 10 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 demet taze fesleğen
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı krema
- 1-2 diş sarımsak
- 100 gr parmesan peyniri
- Tuz

Kurutulmuş domatesleri zeytinyağında iki saat bekletin. Fesleğenleri ve maydanozları temizleyip sarımsak ve zeytinyağında bekletilmiş kuru domateslerle birlikte rondoda çekin. Karışımı tavaya döküp kremayı ilave edin. Önceden haşladığınız Piyale Penne Makarnaları sosa ekleyip 2-3 dakika daha ocakta bekletin. Rendelenmiş parmesan peyniri ile servis yapın. Enfes Piyale lezzeti sevdiğinizlerle paylaşılmaya hazır.
