



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ DOMATES SOSLU PENNE

<https://www.elele.com.tr>

90 g glutensiz penne makarna
5 adet kurutulmuş domates
3 adet çekirdeksiz kalamata zeytin
1 adet iri boy domates
Birkaç yaprak fesleğen
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kaynar suyun içerisine bir kaşık tuz ve az miktar zeytinyağı ilave ederek, glutensiz penne makarnayı 10-12 dakika kadar haşlayın.

Makarnalar haşlanırken bir tavanın içerisine ince kıyılmış kurutulmuş domates, çekirdeksiz doğranmış kalamata zeytin ve sarımsağı koyup zeytinyağında soteleyin. Kabukları soyulmuş ve rendelenmiş domatesi tavanın içerisine ilave edin, ardından fesleğeni ve baharatlarını da ekleyip sosunuzu lezzetlendirin. Makarnayı süzün. Sosun içerisine ilave edip karıştırdıktan sonra servis tabağına alın. Üzerine bir miktar rendelenmiş parmesan ekleyin.

