



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGAN OTLU PENNE MAKARNA

Malzeme:

- 400 gram penne makarna
- 120 gram ricotta peyniri
- 150 gram ısırgan otu
- 1 adet dolmalık sarıbiber
- 1 adet dolmalık kırmızı biber
- 2 adet salatalık
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 4 çorba kaşığı hazır pesto sos
- 4 çorba kaşığı çam fıstığı

Penne makarnaları geniş bir tencerede tuz ilave edilmiş kaynar suda haşlayıp soğuk suda soğutun. Isırgan otunu temizleyin, bol suyla yıkadıktan sonra süzün. Kıyıp bir kaseye aktarın. Ricotta peynirini sos tenceresinde birkaç dakika çırpıttıktan sonra ince kıyılmış ısırgan otu ile harmanlayın. Hazırlamış olduğunuz peynirli karışımı haşlanmış makarnaların içine doldurun. Makarnaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 7 dakika kadar ısıtın. Renkli biberlerin çekirdeklerini temizleyip makarnaların boyutunda doğrayın. Salatalıkları da aynı şekilde doğrayın. Doğramış olduğunuz sebzeleri 1 çorba kaşığı kadar zeytinyağı ile hafifçe sote edin. Fırınlanmış makarnanın üzerine sırasıyla sote edilmiş sebzeleri, haşlanmış ahtapot etlerini yerleştirin. Pesto sos, haşlanmış bezelye ve kavrulmuş çam fıstığı ile süsleyip servis yapın.