



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ MAKARNA

Anadolujet Magazin

130 gr penne makarna

20 gr çeri domates

30 gr kestane

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı parmesan peyniri

3 yemek kaşığı krema

Fırını 180 dereceye ayarlayıp kestaneleri ve çeri domatesleri fırınlayın. Pişen kestaneleri püre hâline getirin. Orta boy bir tencerede makarnayı haşlayın. Orta boy bir tava alıp kestane püresini, kremayı, haşlanan makarnayı ve çeri domatesleri karıştırıp zeytinyağı, parmesan, tuz ve karabiber ekleyin.

