



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZ DOMATESLİ PASTAVİLLA PENNE RİGATE

Malzemeler (4 kişilik)

1 paket Pastavilla Penne Rigate (Kalem)

10 adet orta boy domates

100 g kiraz domates

1/4 demet maydanoz

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet acı kırmızı biber

2 diş sarımsak

4 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

bir kaç yaprak fesleğen

tuz

Hazırlanışı:

Domatesleri kaynamış suda 15-20 saniye bekletin, kabuklarını soyunuz, çekirdeklerini çıkartınız ve doğrayınız. Kırmızı biberi ve doğranmış sarımsağı, sarımsak pembeleşinceye kadar pişiriniz. Doğranmış domatesleri ekleyerek 5 dakika pişiriniz. Bu arada Pastavilla Penne Rigate'yi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız, süsünüz ve sosa ilave ediniz. Kiyılmış maydanozu, kiraz domatesi, tuzunu ve parmesan peynirini üzerine serptikten sonra fesleğen yaprakları ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız.