



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI TAZE NANELİ PENNE

500 gr penne
100 gr krema
1/4 bağ taze nane
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Hazırlanışı

Penneleri 10 dk haşlayın. Taze naneleri ufak ufak doğrayın. Bir tavaya az zeytinyağı ile krema koyarak hafif pişirin. Naneleri ilave edin. Haşlanmış makarnaları süzerek sosun içine ilave edin ve 1 dakika daha pişirin.