



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ PENNE ARRABBIATA

1000 gram penne makarna

Kuru domates için:

250 gram domates

3-4 diş sarımsak

50 mililitre zeytinyağı

Tuz

Beyaz biber

Sos ve servis için:

100 gram tereyağı

10 gram dolmalık fıstık

150 gram domates

Çekirdeksiz siyah zeytin

Tuz

Beyaz biber

50 gram parmesan

250 gram fesleğen

Kurutmalık domatesleri ikiye bölüp ezilmiş sarımsak, tuz, beyaz biber ve zeytinyağı ile harmanlayın.

Domatesleri fırın tepsisine yerleştirip 80 derecede kurutmaya bırakın.

Sos için olan domatesleri doğrayın.

Tereyağını tencerede kızdırıp domatesleri yağda çevirin.

Sos kıvamına gelene kadar kaynatmış olduğunuz domateslere tuz ve beyaz biber ekleyin.

Bu esnada makarnaları da tuzlu suda haşlayıp süzün.

Dolmalık fıstıkları tavada kavurun.

Haşlanan makarnayı sosla karıştırıp içine kurutulmuş domates, çekirdeği çıkarılmış zeytin, dolmalık fıstık ve fesleğen yapraklarını ekleyin.

Karıştırıp parmesan rendesi ile servis edin.

