



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU DOMATESLİ PENNE

- 1 paket penne makarnası
- 10 adet kurutulmuş domates
- 4 sap frenk soğanı (yoksa yeşil soğan)
- 1 çay kaşığı fesleğen
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates püresi

Kurutulmuş domatesleri 1 saat sıcak suda bekletin. Tencerede 4 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın. Dövmüş sarımsak ve kurutulmuş domatesi 3 dakika soteleyin. İnce kıyılmış Frenk soğanı ya da yeşil soğan, 2 bardak su, karabiber ve tuz koyun. Kısık ateşte sosu 15 dakika pişirin.

Büyük bir tencereye su doldurun. İçine tuz koyup kaynatın. Kaynayan suya makarnaları atıp 8-10 dakika haşladıktan sonra süzün. Hazırladığınız sosu makarna tenceresine dökün. Kısık ateşte, sos makarnaya iyice karışana kadar karıştırıp sıcak servis yapın.

