



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESAN PEYNİRLİ MAKARNA

2 su bardağı penne makarna
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
1 adet arpacık soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
1/2 su bardağı krema
1/2 su bardağı parmesan peyniri (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Arpacık soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın.

Zeytinyağını tavaya alıp kızdırın.

Doğradığınız soğan ve sarımsağı ekleyerek yumuşayınca kadar soteleyin.

Soğanların üzerine domates salçasını ekleyerek koyulaşana kavurun.

Ardından pul biber ve kremayı ekleyerek malzemeler özdeşleşene kadar karıştırın.

Karabiber ve tuzunu da ekleyip hazırladığınız sosu ocaktan alın.

Makarnayı pakette yazdığı şekilde tuzlu suda haşlayın.

Makarna piştiğinde suyundan yarım çay bardağı kadar alın ve kenarda bekletin.

Makarnanın suyunu süzün. Süzdüğünüz makarnaları tekrar tencereye alın ve üzerine sosu dökün.

Kenara ayırdığınız haşlama suyu ve tereyağını da üzerine ekleyerek güzelce karıştırın.

Daha sonra rendelenmiş parmesan peyniri ekleyin ve makarnayı sosla özdeşleşene kadar karıştırın.

Hazırladığınız makarnaları servis tabağına alın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri ve ince kıyılmış fesleğen ekleyerek servis edin.

Not: Domates salçası yerine domates sos kullanabilirsiniz. Parmesan peyniri yerine kaşar ya da eski kaşar peyniri kullanabilirsiniz.

