



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PENNE ARABIATA

<https://www.aksam.com.tr>

1 paket penne makarna
4 su bardağı domates rendesi (suyuyla birlikte)
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Fesleğen

Penne arabiatası için önce makarnayı haşlayın. Makarna haşlanırken sosu hazırlamaya başlayın. Sarımsakları ve soğanı ince ince kıyın. Sıvı yağı ve zeytinyağını tavada ısıtın ardından soğanı, sarımsakları kavurun. Kırmızı biberi de ekleyerek sote edin.

Domatesleri de ekleyin ve karıştırın.

Ardından kırmızıbiber, tuz, karabiber, kuru fesleğeni koyup kaynatın ve şekerini ilave edin. Penne arabiatasının sosu hazır.

Makarnayı servis tabağına alın ve sosu üzerine ekleyerek servis edebilirsiniz. İsteğe göre üzerine kaşar peyniri rendelenebilir.

