



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PENNE ARRABIATA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Penne Makarna 500 g
Maydanoz 1 tutam
Domates 1 adet
Fesleğen 5-6 adet
Domates Sosu 500 g
Sarımsak 3-4 diş
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Arnavut Biberi 1 adet

Bir tencere sıcak su ile doldurulur ve kaynamaya başlayınca penne makarnalar ilave edilir. İçerisine 1 tatlı kaşığı sıvı yağ ve 1 çay kaşığı tuz eklenerek 10 dakika kadar daha pişirilir. Makarnalar yumuşayınca, tenceredeki su süzülerek makarnalar bir kenarda bekletilir. Diğer tarafta arnavut biberi blenderdan geçirilerek toz haline getirilir. Daha sonra bir tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı konulur ve ince doğranan sarımsaklar bu tavada sote edilir. Daha sonra toz biber ve fesleğen de tavaya eklenir. Domates sosunu da ekleyerek iki dakika daha pişirilir. Makarnanın üzerine sosu eklenerek iyice harmanlanır. Son olarak servis tabağına alınır ve üzerine maydanozlar serpiştirilerek servis edilir.

