



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PENNE ARABIATA

Kısa çubuk makarnadan bir paket

Zeytinyağı

Tuz

Sos için:

4 adet orta boy kırmızı domates

Yarım adet kuru soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

5 adet fesleğen

Kurutulmuş chili biber

Çay kaşığının ucu kadar toz şeker

Çay kaşığı ucu kadar karabiber, toz biber

1 çay kaşığı tuz

Orta boy bir tencereye su doldurun. Suyun içine bir yemek kaşığı zeytinyağı ve tatlı kaşığı kadar tuz ekleyin.

Su kaynadıktan sonra makarnayı içine dökün.

Yaklaşık 20 dakika sonra suyu süzüp. Süzgeçteyken makarnayı bir kez soğuk sudan geçirin.

Akabinde derin bir tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve blendırdan geçirilen domatesleri koyun.

Domates sosu pişerken üzerine sarımsağı ve soğanı rendeleyip koyun.

Chili biberi koyduktan sonra fesleğenleri küp küp kesip ekleyin.

Sos kıvamı tamamlanınca üzerine makarnaları dökün.

Karıştırın. Dilerseniz içerisine yeşil ve siyah zeytinleri yuvarlak kesip koyun.

