



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PENNE ARABIATA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet doğranmış domates
- 1 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 3 Diş sarmısak
- 1 Yemek Kaşığı domates püresi
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 3 Yemek Kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 Paket penne makarna
- 1 Çay Kaşığı fesleğen
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber

Küçük bir tavaya dövülmüş sarmısak, zeytinyağı, margarin, doğranmış domates ve domates püresini koyup karıştırın. Pul biber, karabiber, tuz, 2 bardak su ve parmesan peynirini koyup 20 dakika pişirerek sosu hazırlayın. Makarnayı kaynayan bol tuzlu suda 8-10 dakika haşlayıp süzün. Sosu makarnaya ekleyip 3 dakika karıştırın. Fesleğen ve parmesan peyniriyle süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.11.2022