



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENNE ARRABBIATA

Malzeme:

1/4 paket penne makarna

Sosu İçin :

1 adet yeşil dolmalık biber

1 çorba kaşığı kapari

1 tatlı kaşığı biber salçası

2 adet domates

4 yaprak fesleğen

4 adet siyah zeytin

1 diş sarımsak

2 adet arpacık soğan

2 çorba kaşığı Altın Hasat Zeytinyağı

tuz, karabiber, pulbiber

Sos için yeşil dolmalık biberi ve kapariyi çok ince doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küp şeklinde doğrayın. Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp ikiye kesin. Sarmısak ve arpacık soğanları dövün. Zeytinyağı ile soğan ve sarmısak soteleyin. Biber salçası ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun. Doğranmış yeşil dolmalık biber ve kapari ilave edin. Domates, fesleğen ve zeytinleri ekleyip baharatlarla tatlandırdıktan sonra karıştırın. Makarnaları kaynar tuzlu suda haşlayıp süzün. Haşlanan makarnaları sosa ilave edip karıştırarak servis yapın.