



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENNE RIGATE (İTALYA)

MALZEMELER

350 gr.Penne Rigate (delikli makarna)
600 gr.taze domates
4 yemek kasigi zeytinyağı
2 dis sarımsak
6 tane hamsi fileto(zeytinyağına yatırılmış)
20 gr. kapari
40 gr.siyah zeytin
100gr. kasarpeyniri

YAPILIŞ TARİFİ

Domatesleri küp küp doğrayın.Zeytinyağı ve sarımsakları,kisik atesde kızdırın.(Bütün olarak sarımsakları atın ve sonradan çıkartın.Böylece aroması hoş lezzet verecektir.)Domates,kapari ve çekirdekleri çıkartılmış zeytinleri,yağ ile10 dk.pisirin.Tuz ve biberi ilave edin.hamsileri küçük küçük doğrayıp sosa ilave edin ve 1-2 dk.pisirin.Makarnayı haslayıp süzün.Sosu makarnaya karıştırın ve 2dk.daha pisirin.Soslu makarnayı önceden ısıtılmış tabaklara alın ve üzerine rendelenmiş kasarpeyniri serpererek servis yapın.