



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PENNE SUPREME

250 g penne makarna
200 g domates
2 diş sarımsak
3 gr pul biber
20 gr siyah zeytin
1 dal fesleğen
1 adet ançüez
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
10 g parmesan peyniri
2-3 dal maydanoz
1 yemek kaşığı portakal suyu
Tuz-karabiber
Ravika zeytinyağı

Makarnayı haşlayın ve süzün. Sarı ve kırmızı biberleri küçük küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye zeytinyağı koyup, sarımsağı soteleyin. Daha sonra biber, zeytin ve ançüezi ilave edip sotelemeye devam edin. Domates sosu ve portakal kabuğu rendesini de ilave edip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Hazırladığınız sosu pişmiş makarnaya karıştırın. Fesleğen, maydanoz ve toz parmesanı makarnanın üzerine serpiştirip servis edin.

