



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ PENNE

### Malzemeler

1 paket penne makarna (herhangi bir kısa makarna da kullanılabilir)

Sosu için;

1/2 su bardağı sızma zeytinyağı

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı tozşeker

1 yemek kaşığı limon suyu

2 çay kaşığı toz fesleğen (5-6 yaprak taze fesleğen de kullanılabilir)

6 adet orta boy olgun domates

1 su bardağı az tuzlu beyaz peynir (taze lor peynir de kullanılabilir)

### Yapılışı:

Makarna haşlanır ve haşlama suyundan bir su bardağı kadar ayrıldıktan sonra süzülür ve tekrar aynı tencereye aktarılır. Ayrılan haşlama suyu makarnayla karıştırılır. Sos hazırlanırken makarnalar birbirine yapışmasın diye 2-3 yemek kaşığı sıvıyağ da eklenebilir. Sosun hazırlanması için; sarımsaklar tuzla dövülüp geniş ve derin bir kaba koyulur. Üzerine zeytinyağı, tozşeker ve limon suyu eklenip karıştırılır. Varsa ince kıyılmış taze fesleğen ya da toz fesleğen ilave edilip çatal yardımıyla iyice çırpılır. Domatesler soyulup ortadan ikiye bölünür. Bir çay kaşığı yardımıyla domateslerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tavla zarı formunda çok küçük doğranır ve zeytinyağlı sosun içine aktarılıp iyice karıştırılır. En sonunda bu sosla makama karıştırılır ve peynirler üzerine serpilir. İstenirse maydanozla da süslenip servise sunulabilir.