

Penne Arrabiata - (Aci Soslu Makarna)

Malzemeler

1 paket penne makarna

Arabiatta sos icin:

4adet iri domates (kabuklari soyulup kup kup kesilmis.)

1 adet iri kuru sogan (ince kiyilmis)

4-5 dis ezilmis sarimsak (zevke gore artirilip azaltilabilir ama bu sosta sarimsak tadinin hissedilmesi gerek)

1,5 cay bardagi zeytinyagi

Yarim demet ince kiyilmis maydonoz

1 dolu yemek kasigi aci paprika sos ya da aci biber salcasi (eger yoksa normal domates salcasi ve damak tadiniza gore aci pul biber ya da isot kullanabilirsiniz.)

Tuz, bol karabiber

1 cay bardagi parmesan peyniri tozu ya da rendesi (yoksa taze kasar da olur ama parmesan oneririm.)

1,5 cay bardagi su

Yapilisi

Makarnayi icine bir yemek kasigi tuz ve yapismamasi icin goz karari zeytinyagi kattiginiz kaynar suyun icinde diri kalacak sekilde haslayip isterseniz soguk sudan gecirip suzun. Bir kenarda bekletin.

Bu arada sosu hazirlamak icin genis ve derin bir tavada zeytin yagini kizdirin, ince kiyilmis sogan ve ezilmis sarimsaklari tavaya alip yumusayana kadar kavurun. Daha sonra dogranmis domatesleri ilave ederek suyunu cekene kadar kavurmaya devam edin.

Tavadaki karisima kiyilmis maydanoz, tuz, karabiber, parmesan peyniri ve aci sosu da ilave ederek biraz daha kavurduktan sonra 1,5 cay bardagi su ilave edip atesi kisin ve suyunu cekip sos yogunlasana kadar arada karistirarak pisirin.

Pisirdiginiz sosu el blenderinden gecirerek puturlerini alin.

Suzdugunuz makarnayi sosla karistirip servis tabaklarina paylastirip uzerine bolca parmesan peyniri rendesi serperek sicak servis yapin.