

Köz Biberli Zeytinli Penne

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g penne
- 2 közlenmiş kapya biber
- Yarım su bardağı siyah zeytin
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Yarım su bardağı makarna suyu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Penneyi haşlamak için tuzlu suyu kaynatın. Köz biberleri şerit kesin, zeytinleri çekirdeksiz ve iri doğrayın; sarımsağı kıyın.

Servis Önerisi:

Penneyi köz biberli sosla harmanlayıp sıcak servis edin. Kekik ve zeytin tuzlu olabileceği için tuzu son aşamada ayarlayın.

Yapılışı:

1. Penneyi haşlayın:

- Penneyi kaynar tuzlu suda paket süresinden bir dakika kısa pişirin.
- Süzmeden önce yarım su bardağı haşlama suyu ayırın.

2. Sarımsaklı biber sosunu hazırlayın:

- Zeytinyağında sarımsağı yakmadan kısa süre çevirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Köz biberleri ve kekiği ekleyip 2–3 dakika ısıtın.

3. Sosu bağlayın:

- Ayırdığınız makarna suyunu tavaya azar azar ekleyip biberlerin çevresinde hafif bir sos oluşturun.
- Zeytinleri katıp kısa süre ısıtın.

4. Penneyle birleştirin:

- Süzülmüş penneyi tavaya alıp sosla harmanlayın.
- Tuzunu kontrol edip bekletmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Penne diri kalmalı; sos makarnanın yüzeyine tutunmalı, tavada su gibi birikmemelidir. Kuru görünürse haşlama suyundan az miktarda ekleyin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Makarna suyunu dökmeyin; nişastalı su zeytinyağlı sosun penneye tutunmasına yardım eder.

Kiraz'ın Mutfağı