



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALABALIKLI FETTUCİNE (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME

750 g derin dondurulmuş bezelye,

250 g taze mantar,

1 küçük soğan,

2 çorba kaşığı sıvı yağ,

300 g krema,

tuz,

karabiber,

yarım limon,

500 g fettucine makarna,

1 çorba kaşığı balsamico sirkesi,

2 füme alabalık filetosu,

5 yaprak fesleğen.

1. Bezelyeleri çözün. Mantarları ayıklayarak dilimleyin. Soğanı küp halinde doğrayın. Limonu sıcak su ile yıkayarak kurulayın.
2. Mantarları teflon tavada az yağ ile kızartın. Tavadan alın, yağın süzün.
3. Soğanları kalan yağda altın sarısı oluncaya dek kavurun. Krema ilave edin, tuz, biber ve limon kabuğu rendesi atın. Sosu orta ateşte pişirin, ateşi kesin, suyunu çekirin.
4. Makarnaları bol tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın.
5. Bezelyeleri kaynamayan sosun içine atın. Tuz, biber, limon suyu ve sirke ilave edin. Bundan sonra mantarları karıştırın.
6. Balık filetolarının derisini kaldırın. Filetolardan parçalar koparın, birkaç parça ayırın, gerisini sosa karıştırın. Fesleğen yapraklarını sosun içine atın. Makarnaların suyunu dökün, sosu karıştırın. Balık parçaları ile garnitür yapın.