



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI BUKATİNİ MAKARNA

<https://www.sultanmarketing.kz>

400 g Sultan Lingvini ya da Bukatini makarna  
4 küçücük kabak  
8 orta boy balık sudak veya alabalık eti dilimleri (125 g'dan)  
2 yemek kaşığı limon suyu  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 diş sarımsak  
150 ml yüksek yağlı kaymak  
8 adet kekik dalı  
Tuz  
Karabiber

Kabakları yıkayıp kurulayıp, temizledikten sonra ince dilimlere ayırın. Tuzlu kaynamış suda 1 dakika haşladıktan sonra süzğüye atıp soğuk suyla yıkayın ve biraz soğutun.  
Sudak veya alabalık etini yıkayıp kuruladıktan sonra tuz ve limon suyu dökün.  
Sultan makarnayı tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün.  
Balık etini yağda her tarafını 2-3 dakikadan kavurun.  
Sarımsağı ince doğrayarak balıktan kalan yağda kavurun ve kaymak ekleyin.  
Sosu kısık ateşte biraz tutun. Kekik dalılarını yıkayıp kurulayın. Yapraklarını koparıp sosla ekleyin. Tadımına göre tuz ve biber ekleyin.  
Haslanmış kabak dilimlerini hazır makarnayla karıştırıp balık ve sosla birlikte ikram edin.

