



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DENİZ MAHSULLÜ MAKARNA

1 paket yassı spagetti  
100 gr ahtapot (pişmiş)  
100 gr ayıklanmış balık (pişmiş)  
100 gr kalamar (pişmiş)  
2 Arnavut biberi  
Tereyağı  
50 gr mantar  
1 diş sarımsak  
Çeyrek demet fesleğen  
1 domates  
2 yemek kaşığı krema  
Üzeri için:  
Rendelenmiş kaşar peyniri

Makarnayı haşlayın. Biberleri doğrayıp tereyağında kavurun. Ahtapot, balıkve kalamarı ilave edin. Mantarları ve kabuğunu soyup doğradığınız domatesi, sarımsağı ekleyip karıştırın. Ocağı kapatın. Makarnaya kremayı ilave edin. Hazırladığınız deniz mahsullü garnitürü de ilave edip harmanlayıp servis tabağına alın. üzerine parmesan peyniri serpip fesleğen yaprakları ile servis yapın.