



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ MAHSULLÜ MAKARNA

<https://www.elele.com.tr>

250 gr. levrek  
250 gr. fener balığı  
1 adet ahtapot bacağı  
1 adet kalamar  
200 gr. kiraz domates  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
Dereotu  
Maydanoz  
Fesleğen  
Acı kırmızıbiber  
Tuz  
Karabiber

Deniz ürünlerini temizleyip küçük parçalara dilimleyin. Bir tavada hafif zeytinyağı ile soğanı pişirmeye başlayın ve sonra sarımsakları ekleyin, pembeleşinceye kadar pişirin. Bütün deniz ürünlerini tavaya ekleyin ve yüksek ateşte birkaç dakika çevirin. Domateslerle birlikte biraz su ekleyerek, 10 dakika boyunca orta ateşte pişmeye bırakın. Pişirdikten sonra tuz, karabiber, acı biber ve taze baharatları ekleyin. Haşlamış olduğunuz makarnayı sosla karıştırarak servis edebilirsiniz.



