



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK YAHNİLİ MAKARNA

400 gr ayıklanmış levrek  
1 adet soğan  
2 adet havuç  
3 adet domates  
1 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı sıcak su  
Yarım demet dereotu  
1 paket sıpagetti  
1 er çay kaşığı tuz ve karabiber  
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Soğanı soyup kıyın. Dereotunu temizleyip kıyın. Havuçların kabuğunu soyup rendeleyin. Domatesleri yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Un, doğranmış domates, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Zeytinyağını tavada ısıtıp temizlenmiş levrekler, rendelenmiş havuç ve kıyılmış soğanı kavurun. Domatesli karışımı ekleyip kavurmaya devam edin. Birkaç dakika sonra ocaktan alıp kıyılmış dereotunu ekleyin. Makarnayı 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda 8 dakika haşlayıp süzün. Hazırlanmış olduğunuz levrekli yahnili ile harmanlayıp servis yapın.