



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI BALIKLI MAKARNA

900 gram pazı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
6-7 adet istavrit filetosu (kılçıkları çıkartılmış)
450 gram penne makarna
170 gram mascarpone peyniri
Karabiber
Deniz tuzu

Sapları kesilmiş ve kabaca doğranmış pazıyı kaynar tuzlu suya ekleyin, 3 dakika pişirin ve süzün. Büyük bir tavada sıvı yağ ile balıkları orta ateşte karıştırırken küçük parçalara bölün. Daha sonra ateşin derecesini arttırarak pazı ve yarım çay kaşığı tuzu tavaya ekleyip 3 dakika daha soteleyin. Tuzlu ve bol suda haşlayıp süzdüğünüz makarnayı tavadaki sos ve peynir ile karıştırıp servis yapın.

