SOMONLU MAKARNA

https://yemek.name

1 paket kalem makarna
300 gram fileto somon balığı
100 gram permesan peyniri
2 adet limon
Balsamik sirkesi
Karabiber
150 gram tereyeğı
100 ml zeytinyağı
20 gram domates salçası
Salata için:
1 baş sarımsak
2 adet kırmızı kapya biberi
500 gram domates
1 bağ fesleğen
1 bağ dereotu
1 bağ maydonoz
1 bağ semizotu
1 adet kırmızı loroloso
1 adet yeşil loroloso
1 adet endivyen marul
1 adet iceberg marul
2 adet kırmızı soğan
2 adet havuç
1 adet salatalık
Tuz

Salata malzemeleri ufak parçalar halinde doğranıp, buzlu suda bekletilir.
Makarna arzu edilen kıvamda haşlanır.
Somon filetosu tereyağlı kızgın tavaya konulur.
İlk tarafı kızardıktan sonra üzerine yarım limon sıkılır.
Limonlu balığın üzerine azıcık su dökülüp, diğer tarafı çevrilir.
Kızaran balık tavadan alınır.
Bir sıra makarna, bir sıra salata şeklinde tabak düzenlenir.
En üste somon filetosu yerleştirilir.
Son olarak, limon, balzamik sirke, zeytinyağı karışımı üzerine gezdirilip permasan peyniri serpilerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:130403 • adı:Somonlu Makarna • gönderen:hamdiye • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:52