



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 yemek kaşığı margarin
- 4 parça somon füme
- 1 paket krema
- 1 tatlı kaşığı ketçap
- 6 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Arzuya göre yeşil soğan

Margarini tuzlu suda 8 dakika haşlayın. Margarini eritin. Somonları ufak ufak doğrayıp 2-3 dakika yağda çevirin. Üzerine krema ve bol miktarda karabiber ekleyip karıştırın. Ketçabı da ekledikten sonra makarnalarla soteleyin. Servis yaparken, üzerine peynir ilave edin. İsterseniz yeşilsoğanı çok ince doğrayıp makarnayı süsleyebilirsiniz.

