



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU TAGLIATELLE

1 paket Tagliatelle (makarna)
Somon Balığı (200 gr)
Dereotu
Pınar Tereyağı
4 diş sarımsak
2 orta boy domates
Pınar Krema

Ezilmiş sarımsakları tereyağı, dereotu ve küp küp doğranmış domateslerle kavurun. Domates öldüğünde küçük parçalar şeklinde kestiğiniz somonu ilave edin. Ardından üzerine balık suyu* ekleyerek pişmesini bekleyin. 2 yemek kaşığı krema, karabiber, dereotu ve fesleğeni karıştırıp hazırladığımız malzemenin üzerine ekleyin. Tagliatelle makarnanızı tuzlu suda haşladıktan sonra derin bir kaptaki hazırladığınız somonla karıştırın. Servis yaparken üzerine toz parmesan peyniri ekleyebilirsiniz.

Not: Balık suyu için somon veya levrek balığının kılçıklı bölümlerini suda haşlayarak balık suyu hazırlayabilirsiniz.

