



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU TAGLIATELLE

<https://www.aksam.com.tr>

Makarna hamuru için:

3,5 su bardağı un

1,5 su bardağı semolina unu (irmik unu)

6 yumurta sarısı

1,5 su bardağı zeytinyağı

Tuz

Kalamar için:

1 adet tüp kalamar

1 su bardağı soda

1,5 yemek kaşığı karbonat

1,5 su bardağı süt

Sos için:

4 yemek kaşığı krema

2 adet avokado

1 adet yeşil elma

1 diş sarımsak

6 yaprak fesleğen

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

2 Yemek Kaşığı Parmesan Peyniri

Un, semolina unu, yumurta sarısı, tuz, zeytinyağı ve su ekledikten sonra 15 dakika boyunca yoğuruyoruz.

Hamuru açıp katladıktan sonra eşit şekilde doğruyoruz. Yaklaşık 10 dakika makarnayı havalandırıyoruz.

Kaynemiş suyun içine zeytinyağı ekleyerek makarnalarımızı haşlıyoruz.

Kalamarı soda ve karbonatta 2 dakika bekleterek, kaynayan sütte haşlıyoruz.

Parmesan peyniri, fesleğen, sarımsak, avokado, yeşil elma ve kremayı blenderda çekiyoruz. Sosu tavada kaynatarak makarnayla karıştırıyoruz. Makarnamızı, kalamarla birleştirerek tabaklıyoruz.

