BALIKLI BUKATİNİ MAKARNA

https://www.sultanmarketing.kz

400 g Sultan Lingvini ya da Bukatini makarna
4 küçücük kabak
8 orta boy balık sudak veya alabalık eti dilimleri (125 g?dan)
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
150 ml yüksek yağlı kaymak
8 adet kekik dalı
Tuz
Karabiber

Kabakları yıkayıp kurulayıp, temizledikten sonra ince dilimlere ayırın. Tuzlu kaynamış suda 1 dakika haşladıktan sonra süzgüye atip soğuk suyla yıkayin ve biraz soğutun.
Sudak veya alabalık etini yıkayip kuruladiktan sonra tuz ve limon suyu dökün.
Sultan makarnayı tuzlu kaynamış suda 10-12 dakika pişirin (1 litre suya 100 g makarna). Suyunu dökün.
Balık etini yağda her tarafini 2-3 dakikadan kavurun.
Sarımsağı ince doğrayarak balıktan kalan yağda kavurun ve kaymak ekleyin.
Sosu kısık ateşte biraz tutun. Kekiğin dallarını yikayip kurulayın. Yapraklarını koparip sosa ekleyin. Tadımina göre tuz ve biber ekleyin.
Haslanmış kabak dilimlerini hazır makarnayla karıştırıp balik ve sosla birlikte ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:126993 • adı:Balıklı Bukatini Makarna • gönderen:şevkat • indirme tarihi:20.04.2024 - 18:08