BALIKLI MİDYE MAKARNA

500 g Nuh?un Ankara Klasik Midye
1 adet lüfer
1 demet taze rezene
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet yeşil dolmalık biber
3 ? 4 dal yeşil soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 -4 diş sarımsak
Tuz

Sarımsakların kabukları soyulup ince ince dilimlenir. İçi temizlenmiş lüferin içine sarımsaklar yerleştirilir ve arzu edildiği kadar tuz eklenip alüminyum folyoya sarılır. Balık 220 C deki fırında 10 ? 15 dakika pişirildikten sonra kılçıkları ayrılarak eti iri parçalara bölünür. Diğer tarafta taze soğan ve rezene doğranır. Dolmalık biberlerin çekirdekleri çıkarılarak kare şeklinde doğranır. Bir tencerede zeytinyağı kızdırılır ve biberler yağda birkaç dakika sotelenir. Üzerine rezene, soğan ve tuz eklenerek birkaç dakika daha sotelenir ve ateşten alınır. Paketteki pişme süresine uygun olarak haşlanıp süzülen 1 paket Nuh?un Ankara Midye makarna ve balıklar sotelenmiş sebzelerle karıştırılarak servis yapılır. İsteğe göre lüfer yerine somon ya da başka bir balık da kullanılabilir.