



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI SPAGETTİ

250 gr 0 numara çabuk makarna (haşlanıp, szlmş ve sıcak olarak saklanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 soğan (ince doğranmış)
250 gr mantar (temizlenip, dilim lenmiş)
250 gr beyaz etli bir balık (haşlanıp, ayıklanmış)
300 gr domates orbası (iyice ektirilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
180 gr (1 1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
300 gr (1 1/4 su bardağı) domates suyu

İki tatlı kaşığı tereyağı ile büyük ve çukur bir güveci yağlayınız, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. Kalan yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 4 dakika pişiriniz. Mantarları katıp 2-3 dakika daha, soğanlar iyice pembeleşene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı büyük bir kaseye boşaltınız. Makarna, balık parçaları, domates orbası, tuz, biber ve 120 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesiyle karıştırınız. İyice karışmalarını sağladıktan sonra, domates suyunu ekleyiniz. Karışımı yağladığınız güvece boşaltıp, üstüne kalan 60 gr (1/2 su bardağı) peyniri serpiştiriniz. Güveci fırına sürüp, spaghettiyi 35-40 dakika, üstündeki kaşar peyniri tabakası pembeleşinceye kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, servis ediniz.