



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSULLÜ MAKARNA

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

250 gr. levrek
250 gr. fener balığı
1 adet ahtapot bacağı
1 adet kalamar
200 gr. kiraz domates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Dereotu
Maydanoz
Fesleğen
Acı kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Deniz ürünlerini temizleyip küçük parçalara dilimleyin. Bir tavada hafif zeytinyağı ile soğanı pişirmeye başlayın ve sonra sarımsakları ekleyin, pembeleşinceye kadar pişirin. Bütün deniz ürünlerini tavaya ekleyin ve yüksek ateşte birkaç dakika çevirin. Domateslerle birlikte biraz su ekleyerek, 10 dakika boyunca orta ateşte pişmeye bırakın. Pişirdikten sonra tuz, karabiber, acı biber ve taze baharatları ekleyin. Haşlanmış olduğunuz makarnayı sosla karıştırarak servis edebilirsiniz.



