



## DENİZ MAHSULLÜ MAKARNA

1 paket makarna  
250 gr ton balığı  
10 dilim kalamar  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
200 ml krema  
8 diş sarımsak  
Bir tutam fesleğen  
Tuz  
Karabiber

Kalamarı sirkeli suda 1 saat bekletin. Sirkeli suyu iyice süzüp bir tencerede bol suyla yarım saat kadar haşlayın. Süzüp bir kenarda bekletin.  
Ayıklanmış ton balığını haşlayın.  
Sarımsakları temizleyip ortadan ikiye kesin. Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Sarımsakları ekleyip pembeleşinceye kısık ateşte kadar kavurun.  
Kremayı ekleyip 5 dakika daha çevirin. Haşlanmış deniz mahsullerini karışıma ilave edip soteleyin.  
Karabiber ve tuzu ekleyip birkaç dakika daha soteledikten sonra ocaktan alın.  
Makarnayı bol suda haşlayıp süzün. Deniz mahsulleriyle ve fesleğenle harmanlayıp servis yapın. Dilerseniz parmesan peyniriyle de süsleyebilirsiniz.

