



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSULLU MAKARNA

<https://cook.com.tr>

Kabak 1 Adet
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Fesleğen 4 Dal
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Pul Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı
Kalamar 1 Adet
Ahtapot 5 Adet
Havuç 1 Adet
Sarımsak 1 Adet
Soğan 1 Adet
Arpacık Soğan 5 Adet
Pazı 1 Dal
Tavuk Suyu 1 Çay Kaşığı
Krema 2 Çay Bardağı
Sebze Çeşni 1 Çay Kaşığı

Uygun tenecere veya tava ocağa alınır, yeteri kadar tereyağı ve zeytinyağı eklenir, soğan, sarımsak, arpacık soğanı, ilave edilir.

Onlar pembeleşince ahtapot ilave edilir.

Onlarda piştikten sonra haşlanmış kalamar, haşlanmış kabak, havuç ilave edilir, pazı ve fesleğen eklenir, baharatı verilir, krema eklenir. 3 dk kaynatılır ardından makarna ile karıştırılır, servise hazır hale getirilir.