



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ ALABALIK

- 1 paket Knorr Fesleğenli Makarna Sosu
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 2 adet alabalık (ayıklanmış)
- 1 avuç ceviz (ufalanmış)
- 1 çay bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- $\frac{3}{4}$ soğuk su

Knorr Fesleğenli Makarna Sosu soğuk su ile talimatlarını göre hazırlanır.
Geniş bir tavada zeytinyağını kızdırılarak alabalık parçaları çeşniyle sotelenir.
Balıkların içi çiğ kalacak şekilde yüzeyini kızartarak fırına dayanıklı bir kaba aktarılır.
Üzerine fesleğenli sos ve kaşar peyniri ilave edilir.
180 derecede 15 dakika pişirilerek servis edilir.
