



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FETTUCİNİLİ SOMON IZGARA

Mehmet Soykan

180 gram somon balığı  
80 gram fetihçini makarna  
1 fincan domates sos  
1/2 adet domates  
4 dal dereotu  
2 dal taze kekik  
2 dal fesleğen  
4 diş sarımsak  
1 çay bardağı tuz  
1/2 çay bardağı karabiber  
1 fincan zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı

Fileto çıkarılmış olan somon balığı, kıyılmış taze kekik, tuz, karabiber ve zeytin yağı ile marina edin. Kızgın bir tavada her iki tarafı 2 şer dakika renk alıncaya kadar mühürleyip ızgarada veya fırında pişirin. Fettucini makarnalar tuz ve zeytinyağı katılmış kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün.

İnce kıyılmış sarımsağı tereyağı ile sote edin ve domates sosu ilave edin. Kaynamaya başlayınca haşlanmış makarnalar ilavesi yapıp fesleğen tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Servis tabağına alın. Yanında pişmiş somon balığı pişmiş yarım domates ve dereotu süslemesi ile servis edin.

Domates sos: Domatesler ikiye bölünüp, sarımsak dilimi, taze kekik, tuz, karabiber ve zeytinyağı ile karıştırıp fırında pişirin. Daha sonra kabukları soyulup tüm malzeme blenderde püre haline getirin. Ocakta biraz kaynatıp kıvamı ve lezzetini ayarlayıp hazır hale getirin.