



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME SOMONLU LİNGUİNİ

250 gr linguini
300 gr fÜme somon
1 tutam taze fesleĐen
200 gr krema
1 adet soĐan
2 diŐ sarımsak
2 yemek kaŐığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kaynayan suya tuz ekledikten sonra linguini makarnayı haŐlamaya baŐlayın.
Ayrı bir tavada ince kıyılmış sarımsağı ve soğanı zeytinyağında kavurun.
Orta boy doğranmış fÜme somonları ve fesleğen yapraklarını da ekleyin.
5-6 dakika piŐirdikten sonra kremayı koyun.
Tuz ve karabiber ekin.
SÜzdÜdÜĐünüz linguiniyi sosun bulunduĐu tavaya aktarın.
İyice karıŐtırın ve servis tabağına alın.
Sıcak olarak servis yapın.

