



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME SOMONLU MAKARNA

Malzemeler :

Makarna 1 Paket

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Roka 1 Demet

Soğan 1 Adet

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Sıvı krema 1 Su Bardağı

Yeşil soğan 2 Adet

Füme somon 150 Gr

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün.

2- Aynı tencereye 1 çorba kaşığı Komili Riviera zeytinyağı ve temizlenmiş roka yapraklarını koyun, 2 dakika kavurun. Sıcak olarak saklayın.

3- Kalan yağda ince kıyılmış soğan kavurun , kremayı ekleyin. Tuzunu ve biberini ilave ettikten sonra ateşten alın. İnce bir süzgeçten geçirin, soğanın ince kıyılmış yeşil yapraklarını ve sarımsaklı çeşniyi ilave edin.

4- Somon dilimlerini tabağa yerleştirin, üzerlerine bir miktar makarna ve roka yaprağı koyun. Üstüne ve kenarına hazırladığınız sostan koyup servis yapın.