KABAKLI MAKARNALI SOMON

300 gram tagliatelle
2 adet sakız kabağı
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı patates nişastası
100 gram rendelenmiş eski peynir
1 miktar müskat
4 adet domates
100 gr tereyağı
1 adet limon
120 gram somon
125 mililitre az yağlı krema
20 gram kesilmiş badem
1 miktar tuz
1 miktar taze çekilmiş karabiber

Tagliatelle?yi paketteki talimatlara göre haşlayın
Sakız kabaklarını yıkayıp kurutun.
Rendenin büyük dişli kısmıyla rendeleyin.
Rendelenmiş sakız kabağını iyice sıkarak suyunu süzün.
Yumurtaları bir kâsede çırpıp rendelenmiş sakız kabağı ve patates nişastasıyla karıştırın.
Gerekirse fazladan patates nişastası koyun. Karışımın yapışkan kıvamlı olması gerekir.
Rendelenmiş peyniri ekleyin.
Biraz tuz, karabiber ve müskat ekleyin.
Tavayı ısıtıp bir miktar tereyağı ekleyin.
Karışımı tavanın içinde dört parçaya bölün.
Hafifçe düzleştirerek köfte şekli verin.
Her iki tarafı da hafif kahverengileşene dek köfteleri 8 dakika kızartın.
Limonu ikiye bölüp suyunu bir kâseye sıkın.
Somonda kılçık olup olmadığını kontrol edin.
Tuz ve karabiber ekleyin.
Tavayı ısıtıp yağ ekleyin.
Somonu kahverengileşene dek 5 dakika boyunca orta ateşte kızartın.
Limonu ikiye bölüp somonun üstüne limon suyu sıkın.
Somonu tavadan alın ve suyuna kremayı ekleyin.
Hafif ateşte kısa süre kaynatın.
Domatesleri küçük küçük doğrayıp sosa ekleyin.
Tuz ve karabiber ekleyin.
Badem dilimlerini altın sarısı bir renk alana dek tavada kavurun.
Tagliatelle?nin suyunu süzüp sosu ekleyerek iyice karıştırın servis tabağına alın

© lezzetler.com tarif no:115962 • adı:Kabaklı Makarnalı Somon • gönderen:ihsan baysan • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:34