



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRFEZ MAKARNASI

1 paket Nuh'un ANKARA çubuk makarnası
1 paket margarin
2 baş orta boy soğan
4-5 diş sarımsak
1 demet maydanoz
250 gr ayıklanmış beyaz etli balık
Tuz
Karabiber

Makarnayı haşlayıp, süzüp, yıkayalım ve soğuk suda bekletelim. İnce doğranmış soğanı margarinde pembeleştirelim. Sarımsakları çentip, soğana katalım. Ayıklanmış balık parçalarını soğana katalım, karıştırarak sote edelim. Karabiberini ayarlayalım, maydanozun birazını süs için ayırıp harcımıza katalım. Bir-iki çevirdikten sonra, bu karışımı makarnaya dökelim, harmanlayalım. Çok kısık ateşte kendi buharıyla demlendirelim. Maydanozla süsleyerek duman dumana, sıcak olarak servis edelim.

Not: Not: Eğer dereotunu seviyorsanız, Körfez Makarnasını maydanoz yerine bol dereotlu da yapabilirsiniz.

