



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEVREKLİ BURGU MAKARNA

<https://www.mutlumaharna.com.tr/>

1 paket Mutlu burgu makarna
2 adet levrek fileto
1 adet limon
200 gr. taze fasulye
2 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı sıvıyağ
tuz
karabiber

Levrek filetoyu küp şeklinde doğrayıp, tuz ve karabiberle tatlandırınız. Az yağ ile bir tavada kızartınız. Taze fasulyeleri yıkayıp, kenar kısımlarını temizleyiniz. Kısa bir süre haşlayınız veya fasulyeler yumuşayınca kadar tavada çeviriniz. Bir kaba limonun kabuğunu rendeleyiniz ve suyunu sıkınız. Makarnaları pişirme önerisine göre pişirip süzünüz. Limon suyunu ve rendesini makarnaya karıştırınız. Kızarttığınız levrekleri, fasulyeyi ve kremayı ilave edip karıştırınız. Tavada biraz soteleyip servis yapınız.
