



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI DİL BALIĞI

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

2 adet dil balığı
250 gram penne makarna
Yeteri kadar su
1 adet kırmızı biber
2 adet çarliston biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
4 adet domates, 16 adet siyah zeytin
Yarım kahve fincanı rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri
1 kahve fincanı sebze veya balık suyu
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Ayıklanmış dil balığından fileto çıkarın ve sıvıyağda kızartın. Penne makarnayı tuzlu suda 5 dakika haşlayın ve süzün. Kiyılmış biberleri zeytinyağı ve tereyağı karışımında, tuz ve karabiberle soteleyin. Isıya dayanıklı fırın kabının dibine makarnayı yayın ve üzerine biberleri gezdirin. Dilimlenmiş domatesi yaydıktan sonra kızarttığınız balığı ve zeytini ilave edin. En üste rendelenmiş parmesan veya kaşar peyniri serpin. Sebze veya balık suyu ile biberleri sotelediğiniz yağı gezdirin. Üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Alüminyum folyoyu üzerinden alın ve sıcak fırında tekrar 5 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

