



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRDEKLİ LINGUİNE (İTALYA)

4 kişilik

**MALZEME**

1 ördek filetosu (kemiksiz göğüs eti),

2 kırmızı çarliston biber,

1 acı süs biberi,

1 havuç,

500 g linguine makarna,

tuz,

2-3 çorba kaşığı sıvı yağ,

150 g krema,

1 kutu hindistancevizi sütü (280 g),

yarım limon.

1. Ördek filetosunu yıkayarak kurulayın, 1-1.5 cm uzunluğunda şeritler halinde kesin.

2. Biberleri ve havucu ayıklayın. Biberleri dilimleyin, havucu soyup ortadan kesin.

3. Makarnaları bol tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın.

4. Et parçalarını azar azar, içinde kızgın yağ bulunan bir tavada, 5 dakika kızartın, tuzunu ve biberini ayarlayın.

Etleri tavadan çıkarın, fazla yağın süzün.

5. Havuç parçalarını kızgın yağda sote edin. Kremayı, hindistancevizi sütünü, biberlerin yarısını katın, tuzunu ve biberini ayarlayın, 1 tutam limon kabuğu rendesi ilave edin. Sosu hafif ateşte biraz daha pişirin. Limon suyu ve gerekirse tekrar tuz koyun. Etleri sosta ısıtın.

6. Makarnaların suyunu dökün, sos ile karıştırın, kalan biberleri serpiştirin.