SOMON BALIĞIYLA DOLDURULMUŞ İSTİRİDYE MAKARNA

500 gr büyük boy istiridye makarna
1 kg taze ıspanak
350 gr somonbalığı fileto
300 gr brokoli
300 gr patates
300 ml süt
250 gr çiğ krema
35 gram un
100 gr sıvı yağ
2 adet arpacıksoğanı
1 tutam safran
bir çorba kaşığı Rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Safranla renklendirilmiş kaynayan tuzlu suda makarnayı al dente haşlayın. Patateslerin kabuğunu soyup küp kesin. Patatesi brokoliyle birlikte kaynayan tuzlu suda haşlayın. Ispanağı yıkadıktan sonra süzün. Ispanağı doğranmış arpacık soğanı, tuz ve yağla soteleyin.
İç dolgu için ayrı bir tavada yağı ısıtın. Doğranmış arpacık soğanını 1-2 dakika çevirin. Küp kesilmiş patates ve küçük parçalara ayırdığınız brokoliyi ekleyip soteleyin. Küp kesilmiş somon balığını da aktarıp tuz ve karabiberle tatlandırın ve 2 dakika soteleyin.
Beşamel için tencereyi orta ateşte ısıtıp yağı ve unu aktarın. Süt, çiğ krema, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika pişirin. Dibinin tutmaması için karıştırın.
Al dente haşladığınız makarnanın içini iç dolguyla doldurun. Isıya dayanıklı fırın kabına pişirdiğiniz ıspanağı yayıp içi doldurulmuş makarnayı üzerine yerleştirin. Beşameli aktarıp bir çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Üzeri pembeleşinceye kadar fırında birkaç dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124428 • adı:Somon Balığıyla Doldurulmuş İstiridye Makarna • gönderen:merve gür • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:47