



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMON FÜME VE DEREOTLU MAKARNA SOSU (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

300 gr somon füme  
2 yemek kaşığı taze dill  
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
300 ml ekşi krema  
1 yemek kaşığı limon suyu  
200 gr light krem peynir  
3 çay kaşığı Fransız hardalı

Tüm malzemeleri büyük bir karıştırma kasesine bırakın.  
Wizz Sticki malzemelerin içine yerleştirin ve pütürsüz olana dek blenderden geçirin.  
Haşlanmış makarnanızın üzerine isteğe göre sıcak ve soğuk olarak servis yapın.