



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU KELEBEK MAKARNA

100 gr. arpacık soğanı
2 diş sarımsak
40 gr. top karabiber
100 gr. fûme somon (dilimlenmiş)
30 ml. zeytinyağı
250 ml. krema
1 paket kelebek makarna
20 gr. tereyağı
40 gr. krem peynir
1/2 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Soğanları küp, sarımsakları ince doğrayın. Top biberleri havanda irice dövün. Somonu ince şerit doğrayın. Yağı bir tavada kızdırın. Sarımsak ve soğanı orta ateşte renkleri değişmeyecek şekilde 3 dakika kavurun. Kremayı ekleyip 6 dakika daha kaynatın. Tuz serpin. Makarnayı haşlayıp süzülmeye bırakın. 50 ml. haşlama suyundan saklayın. Bir tavaya tereyağı, makarna, makarnanın haşlama suyunu koyun. Tereyağı eriyinceye kadar karıştırın. Somon, kremalı sos, biber tanelerini makarnaya ekleyin. Makarnayı yanında krem peynir ve dereotuyla servis yapın.