



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU KREMALI MAKARNA

<https://migros.com.tr>

300 gr. makarna
250 gr. somon
50 gr. dereotu
Yarım ay bardağı zeytinyağı
3 adet yeşil soğan
300 ml. krema
1 adet limon suyu
Tuz
Karabiber

1. Makarnayı bir tencerede paket üzerindeki pişirme süresine göre haşlayın.
2. Bir tavada zeytinyağını ısıtın.
3. İnce kıyduğınız yeşil soğan ve dereotunu iki dakika soteleyip somonları ekleyip pişirin.
4. Krema ve limon suyunu ilave edip 3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.
5. Makarnayı süzüp sosla karıştırın.
6. Taze çekilmiş karabiber ve fesleğenle servis edin.

