



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU MAKARNA

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1 paket makarna
200-250 g. somon
2-3 tatlı kaşığı kapari
2/3 su bardağı krema
1 su bardağı parmesan veya taze kaşar peyniri(rendelenmiş)
Tuz
Karabiber

Makarna haşlanır ve süzülür

Balık derisi atılıp kılçıksız şekilde ayklanır ve ufak parçalara bölünür.

Balıklar tavaya yapışmayacağı kadar az miktarda sıvı yağ ile sote edilir. Balıklar pişince kapari ve krema eklenir ve krema kaynayana dek pişirilir.

Bu sos makarna üzerine dökülür ve üzerine peynir dökülerek sıcak olarak servis edilir.
istenirse domates ve taze nane, roka gibi yeşilliklerle süsleme yapılır.

