



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU SUTERELİ SPAGETTİ (İTALYA)

250 g spaghetti
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
60 g füme somon (ince şeritler halinde kesilmiş)
1 demet suteresi (yıkayıp, ayıklanmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturttarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzu serptikten sonra spaghettiyi koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (8 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Spagettileri pişirme süresinin bitimine 2 dakika kala, zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, yağı ısıtın. Isınınca sarımsakları koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Füme somon şeritleri ve suterelerini koyup, karabiberi serpererek, karışımı 30 saniye daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Öbür tencereyi de ateşten alıp, spaghettiyi süzerek, somon şeritli karışımın bulunduğu tencereye aktarın ve iyice karıştırın. Somonlu - sutereli spaghettiyi 4 düz tabağa bölüştürüp, servis yapın.