



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU TAGLIATELLE

Yarım paket tagliatelle makarna
5 dilim somon füme
4 adet kültür mantarı
2 diş sarımsak
1 tutam ıspanak yaprağı
1 su bardağı krema
Yarım paket margarin
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Tencereye su koyup kaynatıyoruz. Tuz ve yağ ilave edip makarnayı döküyoruz. Haşlanan makarnayı süzuyoruz. Tavanın içine margarinı koyup eritiyoruz. Üzerine sarımsak, mantar ilave edip kavuruyoruz. Daha sonra ıspanak yaprağı ilave ediyoruz. Kremayı, tuzu, karabiberi ekliyoruz. Makarnaları tavada pişirdiğimiz somon ile karıştırıyoruz. Hazırladığımız karışımı ilave ediyoruz. İstenirse üzerine kaşar peyniri rendesiyle servis ediyoruz.

