



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU VE SEBZELİ MAKARNA SALATASI

600 gram taze somon
400 gram burğu makarna
15 adet çeri domates
10 adet siyah zeytin
50 gram dolmalık fıstık
5 dal maydanoz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet salatalık
Tuz
Karabiber

Somonun derisini sıyırıp her iki yüzünü de tuz, karabiber ve zeytinyağı ile tatlandırın.

Yapışmaz tavada her iki tarafını da üçer dakika pişirin.

Ateşten aldıktan sonra soğumaya bırakın.

Makarnayı bol tuzlu suda haşlayın ve hafif diri iken süzün.

Süzdüğünüz makarnayı soğuk suyla yıkayın ve bir kaba alın.

İkiye böldüğünüz cherry domatesleri ve dilimlediğiniz salatalıkları da makarnaya ekleyin.

İkiye bölünmüş ve çekirdekleri ayıklanmış zeytinleri, tavada hafif kavrulmuş dolma fıstıklarını, kıyılmış maydanozu, yağı tuzu ve biberi de ilave edin.

Ardından somonu ilave edin ve üzerine elle doğranmış körpe marulları da ekleyin.

