

Deniz Mahsullü Makarna

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket spagetti veya linguine makarna
- 200 gr karides (ayıklanmış)
- 150 gr kalamar (halka şeklinde doğranmış)
- 100 gr midye içi (isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı cherry domates (ikiye bölünmüş)
- 1/2 su bardağı beyaz şarap veya balık suyu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kekik veya fesleğen
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz (servis için)

Yapılışı:

1. Makarnayı haşlayın.

- Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin.
- Makarnayı ekleyip paket üzerindeki süreye göre haşlayın.
- Haşlanan makarnayı süzüp bir kenara alın.

2. Deniz mahsullerini soteleyin.

- Büyük bir tavada zeytinyağını ısıtın, sarımsağı ekleyip hafifçe soteleyin.
- Karides, kalamar ve midyeyi ekleyip yüksek ateşte 3-4 dakika soteleyin.
- Deniz mahsullerini tavadan alın ve bir kenarda bekletin.

3. Sosu hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tavaya tereyağını ekleyin, cherry domatesleri ekleyip birkaç dakika soteleyin.
- Beyaz şarap veya balık suyu ekleyip 2 dakika kaynatın.
- Krema kullanıyorsanız ekleyip karıştırın.

4. Makarnayı ekleyin.

- Haşlanmış makarnayı tavaya alın, baharatları ekleyin ve iyice karıştırın.
- Önceden sotelediğiniz deniz mahsullerini ekleyin.

5. Servis yapın.

- Üzerine doğranmış maydanoz serperek sıcak servis edin.

□□ **Püf Noktası:** Daha yoğun bir lezzet için pişirme esnasında birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı