



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.levzetler.com)

ÇERİ DOMATESLİ PINAR HAMSİLİ LİNGUİNİ

- 1 paket Pınar Hamsi
- 1 paket linguini makarna
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 3 su bardağı çeri domates, ikiye bölünmüş
- 3/4 su bardağı doğranmış siyah zeytin
- 1 su bardağı yeşil soğan, ince doğranmış

Linguini makarnayı tarifine göre haşlayın. Pınar Hamsi'leri çözdürüp sudan geçirin, iri kılçıklarını ayırıp atın. Teflon tavaya zeytinyağı ve sarımsağı koyup hafifçe ısıtın. Pınar Hamsi'leri ilave edin ve 10-12 dakika pişirin. Biraz tuz serpin ve çeri domatesleri de ilave edin. 2 dakika pişirin ve siyah zeytinleri de ekleyin. 2-3 dakika daha birlikte pişirdikten sonra makarna ile karıştırın. Yeşil soğanları da ilave edip servis yapın.

