



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI VE TON BALIKLI MAKARNA

- 3 adet enginar
- 1 kutu ton balığı konservesi (160 gr.)
- 1 adet limonun suyu
- 1 paket makarna
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı sirke
- Tuz

Enginarları orta büyüklükte doğrayıp tencereye alın.

Limon suyu ve enginarların üzerini geçecek kadar su ilave edin. Enginarlar yumuşayınca kadar haşlayın.

Haşlanan enginarları süzün. Ton balığı konservesinin yağını iyice süzün.

Makarnayı paketin üzerindeki tarife göre haşlayıp süzün. Kırmızı biberleri küçük küçük doğrayın.

Tavaya tereyağını alıp kızdırın. Üzerine biberleri ekleyip 5 dakika kavurun. Ton balıklarını ve enginarları ilave edip kavurmaya devam edin. Tuzunu ekleyip karıştırın. Tavayı ocaktan indirin.

Büyük bir tencerede enginar, ton balığı ve biber kavurmasını makarnayla karıştırın.

