



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI MAKARNA

<https://www.obamakarna.com.tr>

1 paket Oba İri Kalem Kesme Makarna
175 g donmuş bezelye
400 g tuzlu su içinde konserve ton balığı, süzölmüş
Bir limonun suyu ve ince rendelenmiş kabuğu
450 ml çok az yağlı çiğ krema
70 ml az kalorili mayonez
Süslemek için 2 çorba kaşığı doğranmış taze maydanoz
Limon dilimleri
Salata yaprakları.
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Bezelyeleri bir tencerede tuzlu su içinde 5 dakika kaynatarak pişirin. Süzün ve soğumaya bırakın. Ton balığını bir kase içinde ufalayın. Limon kabuğunu, limon suyunu, çiğ kremayı, mayonezi, maydanozu, tuzu, biberi ve pişmiş bezelyeleri koyun, yavaşça ama iyice karıştırın. Servise hazır oluncaya kadar buzdolabında bekletin. Baharatı servisten hemen önce koyun. Limon dilimleri ve salata yapraklarıyla süsleyin ve taze pişirilmiş Oba Penne ile birlikte servis yapın.