



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TON BALIKLI MAKARNA

(Mütevazı Lezzetler® Türk ve Dünya Mutfağından Yemek Kitabı Sayfa:254)

Yarım paket makarna  
1 Kutu ton balığı konservesi (160 gr.)  
2 Adet domates  
1 Adet çarliston biber  
1 Adet küçük kuru soğan  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 Tatlı kaşığı tuz  
7 Çorba kaşığı sıvıyağ

# İlk işlem olarak kuru soğan yemeklik kıyılır, domateslerin kabukları soyulur, tavla zarı gibi küp küp doğranır, çarliston biberin tohumları çıkarılır, ince kıyılır.

# Bir tavaya sıvıyağ konur, kızınca kuru soğan eklenir. Soğan yumuşayınca çarliston biber katılır.

# Çarliston biber rengini kaybedince domates ilave edilir, birkaç kez çevrilir, karabiber ve tuz serpilir, ocaktan alınır.

# Domatesli sos ılrken, makarna kaynayan tuzlu suda haşlanır. (10-12 dakika) Ocaktan almadan hemen önce üzerine 1 su bardağı soğuk su dökülür, suyu süzülür.

# Iliyan domatesli harca, 1 kutu ton balığı konservesi boşaltılır, karıştırılır.

# Haşlanan, süzülen makarna porsiyon olarak tabaklara pay edilir, üzerine domatesli ton balıklı sos gezdirilir.

Not: Konserve balık domatesli sosa ilave edileceği zaman, sosun ılık olması gerekir, çünkü sıcak sos, konserve balığın renginde ve tadında değişikliğe neden olabilir.

Bu ve daha fazla tarifimi;

<https://ayintarifi.mutevazilezzetler.com>

adresinde bulabilirsiniz

