



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVE TON BALIKLI FIRIN MAKARNA

150 gr. makarna
150 gr mısır tanesi
1 su bardağı dondurulmuş bezelye
180 gr. ton balığı konservesi
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı mantar çorbası tozu
yarım su bardağı ekşi krema
yarım su bardağı ufalanmış peynirli bisküvi

Büyük bir tencerede suyu kaynatıp makarnaları haşlayın, süzün. Makarnayı, mısırı, bezelyeleri, ton balığı konservesini büyük bir tencede karıştırın. Süt ve mantar çorbası tozunu katın, koyulaşana kadar pişirin. Sosu makarnalarını üzerine dökün, kremayı katın. Karışımı fırın kabına boşaltın, üzerine ufalanmış peynirli bisküvileri de katıp önceden kızdırılmış fırında 20 dakika pişirin.