



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU MAKARNA

250 gr makarna
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
1 adet soğan
2 diş sarımsak
160 gr konserve tonbalığı
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
100 ml krema
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Tuz
Karabiber

Makarnayı kaynayan tuzlu suda 12 dakika haşlayın. Soğanı kıyıp Luna ile kavurun. Sarmısağı küçük küçük doğrayıp ilave edin. Ateşi kısıp limon suyu, krema, dereotu, karabiber, tuz, ve tonbalığı ekleyin. Bir taşım kaynatıp süzölmüş makarnalarla karıştırın, üzerine limon kabuğu rendesi serpip servis yapın.

Not: Makarna haşlarken en önemli mutfak gereçlerinden birinin de mutfak saati olduğunu unutmayın. Ambalajında belirtilen ve makarnanın biçimine göre değişen süreleri aşmamak, lezzetli bir makarnanın ön koşuludur. Limondan daha çok su çıkarmak için mikrodalga fırınıınızdan yararlanın. Sıkınadan önce sadece 25 saniye mikrodalga fırında ısıtılan limondan çok daha fazla limon suyu elde edebilirsiniz. Enginar salatası için körpe enginar çanaklarını limonlu suda haşlayıp küçük küçük doğrayın. Tuz, dereotu, yağ ve limonla hazırladığınız sos ile servis yapın.

