



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

