



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 ırlırken, 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

