



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TON BALIKLI MAKARNA

<https://www.goymen.com.tr>

1 kutu ton balığı  
1 paket makarna(burgu)  
1 çorba kasığı mayonez  
2 çorba kasığı zeytinyağı  
1 adet salatalık tursusu  
1 çorba kasığı margarin  
1 çorba kasığı kapari  
Tuz

Makarnayı kaynayan tuzlu suyun içinde 8 dakika haşlayın. Süzüp kenarda bekletin.Ton balığının suyunu süzün. Mayonezi, zeytinyağını, ufak doğranmış salatalık tursusunu ayrı bir kaptaki karıştırın. Bunu ton balıklarına ekleyin.Haslanmış makarnayı margarinle soteleyin. Keparileri içine atın. Ton balıklı sosu da ilave edin. Servis yaparken maydanozla süsleyin.

[ML® Yumurtalı Makarna için tıklayın](#)

