TONBALIKLI MAKARNA

1 paket makarna
125 gram tonbalığı konservesi
5 adet tuzda bekletilmiş sardalye
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 diş sarımsak
5 dal maydanoz
karabiber
yeterince tuz

Soğuk suda yıkayıp kılçıklarını çıkardığımız sardalyeleri küçük küçük doğrayalım. Tonbahğım ilave edip karıştıralım. Tavaya zeytinyağını alıp doğradığımız sarımsakları pembeleştirelim. Balık karışımını ilave edip 1-2 dakika çevirelim. Tuz ve karabiber serptikten sonra ateşten alalım. Makarnayı bol suda haşlayıp, süzelim ve servis tabağına alalım. Üzerini sosla süsleyip sıcak olarak servis yapalım.

ML® Salamlı Makarna için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7588 • adı:Tonbalıklı Makarna • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:09