



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHRİYELİ MAKARNASI

1 paket Nuh'un ANKARA fiyong makarnas
4 çorba kaşığı margarin
1 avuç siyah zeytin
Ançuez filetosu (10-15 adet)
Yarım kilo domates
3 adet yeşil sivri biber
3-4 diş sarımsak
Tuz

Domateslerin kabuğunu ve çekirdeklerini çıkaralım. Biberleri temizleyip doğrayalım. Sarmısakları çentelim. Ançuez filetosunu çatalla şöyle bir ezelim. Zeytinleri ayıklayalım. Margarini eritelim. Soğan ve sarımsağı yağda kavuralım. Sırasıyla yeşil biberleri, ançuez ezmesini, domatesleri, çekirdeksiz zeytinleri katalım. Çok kısıkateşte karıştırarak onbeş-yirmi dakika kadar pişirelim. Haşlayıp, süzüp, soğuk suyla yıkadığımız makarnayı tencerede bir güzel ısıtalım ve hazırladığımız bu sosla karıştıralım. Soğumadan hemen servis edelim.

Not: Bahriyeli Makarnası'nı kılçıkları alınmış, tuzu yeterince hafifletilmiş sardalya tuzlamasıyla da hazırlayabilirsiniz. Yeter ki işlemler sırasıyla yapılsın, Bahriyeli Makarnası'nın düzeni bozulmasın, tadı tuzu yerinde olsun.

