



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARDANEL TONLU MAKARNA

- 1 paket makarna
- 1 paket Dardanel Ton Acılı
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı pul biber
- 1 ay kaşığı kekik
- 1,5 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Üzeri için:
- 1 kase kaşar rendesi
- 1 ay kaşığı toz nane

Makarnayı bol suda haşlıyoruz. Diđer yanda Dardanel Ton Acılı balığının yağını tavaya süzüp, minik doğranmış soğanları pembeleşene kadar soteliyoruz. Rendelenmiş domates ve salçayı da ilave edip pişiriyoruz. Baharatları ekliyoruz. Dardanel Ton Acılı balığını çatalla ezip sosun içine karıştırıyoruz. Haşlanıp süzölmüş makarnayı borcamda sos ile harmanlıyoruz. Sıcak makarnanın üzerine kaşar rendesini ve naneyi serpip karıştırıyoruz.
