



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU VE TON BALIKLI PENNE

1 kutu Zeytinyađlı Dardanel Ton
500 gr. penne makarna
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 su bardađı krema
Tuz ve karabiber
Muskat

Makarnayı tuzlu kaynar suda pakette önerilen süre kadar haşlıyoruz. Haşlama süresi bitince makarnayı süzuyoruz.

Sarımsağı biraz tuzla havanda ezıyoruz.

Limonun kabuklarını çıkartıyoruz.

Tavaya biraz zeytinyağı koyup hafifçe kızdırıyoruz.

Zeytinyağlı Dardanel'i açıp yağını süzuyoruz. Tavaya ekliyoruz.

Üzerine ezdiğimiz sarımsağı ve limon kabuklarını koyuyoruz. Sürekli karıştırarak ton balığının hafif renk değiştirinceye dek pişmesini sağlıyoruz.

Ardından kremayı ekliyoruz. Tuz, karabiber ile tatlandırıp üzerine çok az muskat rendeliyoruz. 2 dakika daha pişiriyoruz.

Haşlanmış makarnayı ilave ediyoruz ve iyice karıştırıyoruz.

Limonlu ton balıklı penne makarnayı fesleğen yapraklarıyla ve limon kabuklarıyla süsleyip servise hazırlıyoruz.

