



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARDALYALI MAKARNA

40 ml. zeytinyağı  
1 adet soğan  
1 diş sarımsak  
10 gr. kapari  
375 gr. tagliatelle  
4 adet sardalya balığı  
4 adet domates  
Taze reyhan  
Rezene tohumu  
Yıldız ananas  
Tuz

Soğan ve domatesi küp, sarmısağı ince doğrayın. 20 ml. yağda soğan, sarımsak, rezene, yıldız ananas, domatesler ve kapariyi kavurun.

Makarnayı paket üzerinde önerilen tarife göre al dente pişirin.

Temizlediğiniz sardalyaları kalan yağla yağlayın ve yağlı kağıt üzerinde sıcak fırında 2 dakika pişirin.

Soğanlı karışım ile makarnayı karıştırıp servis tabağına alın.

Izgara sardalya ve taze reyhan yaprakları ile makarnayı süsleyip bekletmeden servis yapın.

