



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TON BALIKLI FETTUCÇİNE

500 gram fettuccine makarna  
250 gram ton balığı konservesi  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak (ezilmiş)  
1 küçük soğan (ince doğranmış)  
200 ml krema  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
1 tatlı kaşığı taze limon suyu  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
Taze maydanoz veya dereotu (ince doğranmış)  
Parmesan peyniri (servis için)

Derin bir tencerede suyu kaynatın, içine biraz tuz ekleyin ve fettuccine makarnayı paketin üzerindeki talimatlara göre al dente kıvamında haşlayın.  
Suyunu süzün, biraz zeytinyağı ile karıştırıp bir kenara alın.  
Büyük bir tavaya zeytinyağını alın ve ısıtın.  
Sarımsak ve soğanı ekleyip pembeleşene kadar soteleyin.  
Tavaya kremayı, limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ekleyin.  
Karışımı düşük ateşte 2-3 dakika kaynatın.  
Tuz ve karabiberle tatlandırın.  
Süzülmüş ton balığı etlerini sosun içine katın ve birkaç dakika boyunca karıştırarak pişirin.  
Haşlanmış fettuccineyi tavaya ekleyin ve sosla iyice karıştırın.  
Makarnayı tabaklara alın, üzerine taze maydanoz veya dereotu serpin.  
Rendelenmiş parmesan peyniri ile servis edin.