



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TON BALIKLI KREM SOSLU PENNE (FRANSIZ)

### MALZEMELER

40 gr ton balığı  
20 gr dana jambon  
1 tatlı kasığı dolusu kapari  
2 yemek kasığı krema  
Yarım çay kasığı muskat  
Yeteri kadar tuz, beyazbiber  
110 gr penne makarna (Yaklaşık 1/5 paket)  
1 yemek kasığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak

### YAPILIŞ TARİFİ

Penneyi 8-10 dakika haşlayın.  
Tavaya zeytinyağı ve sarımsak koyup soteleyin. İçerisine ton balığı,  
kapari, jülyen doğranmış jambon, muskat, tuz, biber ve kremayı ilave  
ederek sosu hazırlayın.  
Makarna ile karıştırıp, dereotu ile süsledikten sonra servise sunun.