



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI MAKARNA

<https://carrefoursa.com>

1 paket burgu makarna
½ limonun suyu
1 adet domates
320 gr ton balığı (bütün dilim)
1 çay bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik
Pul biber

Makarnayı damak zevkinize uygun dirilikte haşlayın. Domatesi, makarnayı sulandırmaması için çekirdeklerinden ayırın ve etli kısmını küp küp doğrayın. Ton balığını yağını süzerek domateslere ilave edin. Limon suyu, zeytinyağı, tuz ve diğer baharatları da ekledikten sonra malzemeleri karıştırın. Karıştırma işlemini ton balığını lif ayırmadan dikkatlice yapın. Haşlayıp süzdüğünüz makarnayı tencereye alın. Ton balıklı malzemeyi ve zeytini ilave ederek birkaç tur karıştırın. Makarnanızı sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

Not: Ton balıklı makarnanızı kamp ocağında kolaylıkla hazırlayabileceğiniz gibi derseniz evde hazırladığınız ton balıklı makarnayı saklama kabında yanınızda götürebilirsiniz. Böylece kampın ilk gününde yemek derdi düşünmezsiniz.

