



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI MAKARNA

1 paket kadar makarna
200 gramlık ton balığı konservesi
2 yemek kaşığı ile zeytinyağı
6 tane taze cherry domates
1-2 diş sarımsak
1 su bardağı kadar haşlanmış mısır
1 su bardağı dolusu siyah zeytin
Çeyrek demet fesleğen
1 tatlı kaşığı ile kapari
1 çay kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Makarnayı kaynar suda 8- 10 dakika kadar haşlayın.

Sosunda kullanmak üzere 1 çay bardağı ile haşlama suyundan ayırın.

Makarnayı süzülmesinden sonra bir kenarda sudan geçirmeden bekletin.

Ton balıklı makarnanın sosunu hazırlamak için; sarımsağı rendeleyin.

Kapari çiçekleri ve fesleğeni ince olarak kıyın.

Cherry domatesleri ortadan ikiye bölün.

Zeytinyağını orta ateşli bir tencerede kızdırın.

Doğranmış cherry domates ve rendelenmiş sarımsağı ilave ederek 2 dakika kadar kavurun.

Yağını süzdüğünüz ton balığı konservesini ekleyerek domatesler suyunu çekene kadar sosu pişirmeye devam edin

Sonra sırasıyla; haşlanmış mısırı, siyah zeytini, doğranmış fesleğeni ve kapari, tuzu ve karabiberi bu sosa katın.

Haşlama suyundan ayırdığınız sosu da içine ekleyin ve kısık ateşte iyice kaynatın.

Hazırlanmış olduğunuz haşlanmış makarnayı ve ton balığı harcını bir tencerede harmanlayın.

Sıcak olarak servis edin.

