



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TON BALIKLI MAKARNA

- 2 paket kelebek makarna
- 15 adet siyah zeytin
- 3 adet salatalık
- 3 adet domates
- 2 kutu konserve ton balığı
- 3 adet yeşil soğan
- 8 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet limonun suyu
- 1.5 yemek kaşığı hardal
- 3 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kelebek makarnayı 3 tatlı kaşığı tuz ve 4 yemek kaşığı zeytinyağı kattığınız suda 7 dakika haşlayın. Makarnanın vitaminini kaybetmemesi için az suda haşlayın. Suyunu dökmeyin. Makarnaların yapışmaması ve pişip pişmediğinin kontrolü için ara ara karıştırın. Domatesleri soymadan ve salatalıkları soyduktan sonra küp küp doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Ton balığının yağını süzüp bir kaba alın ve bir çatal ile ezin. Ton balığının üzerine domatesleri, zeytinleri, salatalıkları, soğanı ve haşlanmış makarnaları ekleyip harmanlayın. Ayrı bir kaptaki 4 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, hardal, limonsuyu ve karabiberi çırpıp salatanın üzerine gezdirin ve servis yapın.
