



## TON BALIKLI MAKARNA

<https://cook.com.tr>

Domates 4 Adet  
Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Dirsek Makarna 1 Paket  
Karabiber 1 Tutam  
Su 1 Su Bardağı  
Sivri Biber 5 Adet  
Sarımsak 2 Diş  
Domates Salçası 1 Çorba Kaşığı  
Ton Balığı 320 Gram

Bir tencerede istediğiniz türde makarna haşlanır.

20 dakika sonra makarna süzülür.

İçinin sosu için tencereye yağ konur, yağ kızınca, doğranmış sivri biber, ezilmiş sarımsak, küp doğranmış domates ilave edilir.

Damates iyice ezilip pişince içine 1 kaşık domates salçası, su, tuz, karabiber ve tonbalığı ilave edilip bir süre pişirilir.

Sonra makarnanın üzerine dökülüp, hafifçe karıştırılır, servise hazırdır.

