



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI MAKARNA

2 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet domates
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet konserve ton balık (süzme ağırlık 160 gram olması gerekiyor)
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım paket makarna
Haşlamak için:
Sıcak su
1 çay kaşığı tuz

Ton balıklı makarna hazırlayabilmek için öncelikle yeşil biberler yıkanır ve içleri çıkartılır. Sonra küçük küçük doğranır.

Sonra kırmızı biberler de yıkanır, içi temizlenir ve küçük küçük doğranır.

Tencere ocağa alınır ve içerisinde su kaynatılır. Sonra kaynayan suya tuz ilave edilir. Ardından makarna eklenir ve makarnanın arkasında yazan süre kadar haşlanır.

Makarna haşlandıktan sonra süzgeçten geçirilir. Bu sayede suyu süzülür.

Akabinde bir tavaya zeytinyağı eklenerek, doğranan biberler içerisine dahil edilir. Böylece kavurma işlemine başlanmış olur.

Biberler diriliğini kaybetmeye başladıktan sonra salça ve domates de ilave edilir. Sonra karıştırılarak malzemeler pişirilmeye devam edilir.

Sosun kıvamını açabilmek için kaynayan makarna suyunun içerisinden 1 kepçe kadar su alınarak, sosun içerisine dahil edilir.

Sonra ton balıklı makarna yapabilmek için, ton balıkları sosun içerisine dahil edilir.

Sonra kırmızı toz biber, karabiber ve tuz eklenir.

Tüm malzemeler güzelce karıştırılır ve 1-2 dakika daha pişirilmeye devam edilir.

Son olarak suyu süzülen makarnalar ile hazırlanan sos karıştırılır.

Bu sayede ton balıklı makarna hazır olmuş olur.