



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI MAKARNA

350 gr. ince çubuk makarna
1 kutu ton balığı konservesi (125 gr.)
500 gr. domates
1 çorba kaşığı domates salçası
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber

Soğanı ayıklayıp, ince ince doğrayınız. Zeytinyağında soğanları sarartınız. Domatesleri rendeleyip, içine katınız. Salçayı sulandırıp ilave ediniz. Sarımsağı döverek içine katınız. İyice karıştırıp 10-15 dakika pişiriniz. Salçanın pişmesine yakın ton balığı konservesini yağıyla birlikte ilave edip karıştırınız. Kaşıkla bastırarak ton balıklarını ezip ufalayınız. Bu ara tuzlu suyu kaynatınız. Su kaynayınca içine makarnaları atıp, tencereyi sallayınız. Böylece makarnaların birbirine yapışmamasını sağlayınız. Makarnanın cinsine göre 10 dakikadan fazla olmamak şartıyla haşlayınız. Makarna haşlandığında sert fakat yenebilir olmalıdır. Haşlama suyundan bir bardak alıp gerisini süzünüz. Makarnaları sıcak bir servis tabağına döküp üzerine sakladığınız haşlama suyundan dökünüz, böylece birbirine yapışmasını önlemiş olursunuz. Hemen hazırladığınız salçayı ortasına koyarak sıcak sıcak ikram ediniz.

