



BALIKLI SPAGETTİ

1 paket spagetti
4 su bardağı su
180 gr. ton balığı konservesi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
4 dal taze ince kıyılmış taze fesleğen
5-6 dal ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Üzerine:
Maydanoz

Spagettiye tuzlu suda 7-8 dakika haşlayın ve süzün.
Tavaya aldığınız zeytinyağında ince kıyılmış sarımsak ve ton balığı konservesini 2-3 dakika çevirin.
İçine fesleğen, maydanoz ve tuzu ilave edip 1-2 dakika daha çevirin.
Spagettiye bu sosun içine alıp 1-2 defa çevirdikten sonra servis tabağına alın.
Üzerini kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

