



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI VE SARDALYELİ MAKARNA

1 Paket makarna
200 gr ton balığı
4-5 Adet tuzda bekletilmiş sardalye
4 Yemek kaşığı zeytinyağı
2 Diş sarımsak
5-6 Dal maydanoz
Tuz, karabiber

Sardalyeleri soğuk suda yıkayıp kılçıklarını çıkarın ve ufak ufak doğrayın.
Ton balığını ilave edip karıştırın.
Sarımsakları küçük küçük doğrayıp zeytinyağında pembeleştirin.
Balık karışımını ilave edip birkaç dakika çevirin.
Tuz ve karabiber serptikten sonra makarna sosunu ateşten alın.
Makarnayı bol tuzlu suda haşlayıp süzün.
Servis tabağına alıp hazırladığınız sosla üzerini süsleyin.
Sıcak olarak servis yapın.