



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONBALIKLI MAKARNA

1 paket makarna
125 gram tonbalığı konservesi
5 adet tuzda bekletilmiş sardalye
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 diş sarımsak
5 dal maydanoz
karabiber
yeterince tuz

Soğuk suda yıkayıp kılçıklarını çıkardığımız sardalyeleri küçük küçük doğrayalım. Tonbahğım ilave edip karıştıralım. Tavaya zeytinyağını alıp doğradığımız sarımsakları pembeleştirelim. Balık karışımını ilave edip 1-2 dakika çevirelim. Tuz ve karabiber serptikten sonra ateşten alalım. Makarnayı bol suda haşlayıp, süzelim ve servis tabağına alalım. Üzerini sosla süsleyip sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Salamlı Makarna için tıklayın](#)