



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON'LU SOSLU FİYONKLAR

1 kutu Dardanel Ton (160 g.)
20 g. tarhun otu
400 g. fiyonk makarna
2 adet soğan
1 diş sarımsak
45 ml. sıvı yağ
30 ml. domates suyu
850 g. soyulmuş domates
Tuz
Acı kırmızı biber
Toz şeker
425 g. kuru fasulye (haşlanmış)
20 g. Kapari

Makarnayı paketteki tarife göre haşlayıp süzün.

Soğanları ve sarımsağı soyun, ince ince kıyın.

Yağı bir tencerede kızdırın, soğanları ve sarımsağı pembeleştirin. Domates suyu ve konserve domatesleri suları ile hazırladığınız sosa katın. Tuz, acı kırmızı biber ve bir tutam toz şeker ile tatlandırın. Ağız açık olarak 10 dakik koyulaşana kadar kaynatın.

Haşlanmış fasulyeleri soğuk suya tutun.

Dardanel Ton'u süzdükten (yada yağı süzölmüş Dardanel Poşet Ton kullanın) sonra irice parçalara ayırın. Her ikisini kapari ve 10 g. kıyılmış tarhun otu ile birlikte hazırladığınız sosa katın. Gerekirse yeniden tuz ve acı kırmızı biber ile tatlandırın.

Fiyonk makarna ve kalan tarhun otunu ekleyip servis yapın.