



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON'LU SPAGHETTİ

2 kutu Dardanel Ton (160 g. x 2)
30 g. margarin
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 kutu Dardanel Sardalya
50 g. salatalık turşusu
1.5 demet taze soğan
125 ml. kremşanti
80 g. kapari
300 g. süzme yoğurt
1 tutam toz şeker
30 ml. sıvı yağ
30 ml. limon suyu
1 adet yumurta sarısı
400 g. spaghetti
Tuz
Karabiber (taze çekilmiş)

Hazırlanışı

Soğan, sarımsak ve 3 adet sardalyayı ince ince kıyın. Dardanel Ton'lu süzün.

Salatalık turşularını küçük küplere doğrayın.

Taze soğanı kıyın.

Margarini ve 15 ml. sıvı yağı bir tencerede ısıtın.

Soğan, sarımsak, Dardanel Sardalya ve Dardanel Ton'un yarısını tencereye koyup çevirin. Kremşanti ve süzme yoğurdu katın, 5 dakika pişirin. Tuz, karabiber, toz şeker ve limon suyu ile tatlandırın. Karışımı püre haline getirip süzgeçten geçirin.

Kalan Dardanel Ton, kapari ve salatalık turşusunu sosa katın bir taşım kaynatın ve ateşten alın. Yumurta sarısını çırdıktan sonra sosa ekleyin. Taze soğanı ilave edin. Spaghettiliyi dirice haşlayıp süzün. Spaghettiliyi önceden ısıtılmış kaseye boşaltın. Sosla karıştırıp servis yapın.