



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TON BALIKLI MAKARNA



Yarım paket makarna
1 Kutu ton balığı konservesi (160 gr.)
2 Adet domates
1 Adet çarliston biber
1 Adet küçük kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz
7 Çorba kaşığı sıvıyağ

- # İlk işlem olarak kuru soğan yemeklik kıyılır, domateslerin kabukları soyulur, tavla zarı gibi küp küp doğranır, çarliston biberin tohumları çıkarılır, ince kıyılır.
- # Bir tavaya sıvıyağ konur, kızınca kuru soğan eklenir. Soğan yumuşayınca çarliston biber katılır.
- # Çarliston biber rengini kaybedince domates ilave edilir, birkaç kez çevrilir, karabiber ve tuz serpilir, ocaktan alınır.
- # Domatesli sos ılırken, makarna kaynayan tuzlu suda haşlanır. (10-12 dakika) Ocaktan almadan hemen önce üzerine 1 su bardağı soğuk su dökülür, suyu süzülür.
- # Ilıyan domatesli harca, 1 kutu ton balığı konservesi boşaltılır, karıştırılır.
- # Haşlanan, szlen makarna porsiyon olarak tabaklara pay edilir, üzerine domatesli ton balıklı sos gezdirilir.

Not: Konserve balık domatesli sosa ilave edileceğı zaman, sosun ılık olması gerekir, çünkü sıcak sos, konserve balığın rengine ve tadında değışikliğe neden olabilir.