



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

معكرونة بالسمك التونة Ton Balıklı Makarna



نصف علبة م
١ علبة سمك
٢ عدد طماطم
١ عدد فلفل
١ عدد بصل
نصف
١ ملعقة حلو
٦ ملاعق زيت

- # أولاً يقطع البصل الجاف ويقشر قذائف طماطم ويقطع على شكل مربعات صغيرة ويستخرج بذور الفلفل الجارلستوني ويقطع رقيقاً.
 - # يوضع الزيت في المقلاة عند سخنها يضاف البصل الجاف i وعندما ينعم البصل يوضع الفلفل الجارلستوني.
 - # عندما يتغير لون فلفل جارلستوني يضاف الطماطم i ويقلب عدة مرات وينثر الملح والفلفل أسود رقيق ويؤخذ من المحجر.
 - # عندما يدفئ صوص الطماطم يغلي المعكرونة في المياه المالح (١٠-١٢ دقائق) ويصب عليها
 - # ١ كوب ماء من المياه الباردة قبل أخذها من المحجر i ويصفى مائها.
 - # يوضع ١ علبة سمك تونة معلبة على هرج الطماطم المدفون وخلط.
 - # يقسم المعكرونة المغلي ومصفية على الأطباق الخدمة ويسكب عليها الطماطم الصوص بالسمك التون
- الملاحظة : عندما أضيف عليها سمك على صوص الطماطم i يكون الصوص دافئ لأن الصوص الساخنة يكون في السمك يمكن سبب على تغير اللون والطعم.