



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Ton Balıqlı Makaron

Ton Balıqlı Makarna



Yarım paket makaron
1 Qutu ton balığı konservi (160 qr.)
2 Ədəd pamidor
1 Ədəd çarliston bibəri
1 Ədəd kiçik baş soğan
Yarım çay qaşığı qara bibər
1 Çay qaşığı duz
7 eməkj qaşığı duru yağ

İlk iş olaraq soğan doğranır, pamidorların qabıqları soyulur, zər kimi küp küp doğranır, çarliston bibərin tumları çıxarılır, incə doğranır.

Bir tavaya duru yağ qoyulur, qızınca baş soğan əlavə olunur. Soğan yumuşayınca bibər qatılır.

Bibər rəngini itirincə pamidor əlavə edilir, bir neçə dəfə çevrilir, qara bibər və duz səpilir, ocaqdan alınır.

Pamidorlu sousılırkən, makaron qaynayan duzlu sudda xaşlanır. (10-12 dəqiqə). Ocaqdan almadan həməən əvvəl üzərinə 1 stəkan soyuq su tökülür, suyu süzülür.

Qızan pamidorlu xərcə, 1 qutu ton balığı konservi boşaldılır, qarışdırılır.

Xaşlanan, süzülən makaron pors olaraq boşqablara bölünür, üzərinə pamidorlu ton balıqlı sous gəzdirilir.

Not: Konserv balıq pamidorlu sousa əlavə ediləcəyi vaxt, sousun ilıq olması lazım, çünkü isti sous, konserv balığın rəngində və dadında dəyişikliyə səbəb ola bilər.