



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

Ton Balıqlı Makaron

Ton Balıklı 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 ilq olması lazım, çünkü isti sous, konserv balığın rəngində və dadında dəyişikliyə səbəb ola bilər.