



La Pate au Thon

Ton Balıklı Makarna



½ paquet de pâtes
1 boîte de thon (160 gr.)
2 tomates
1 poivre Charleston
1 petit oignon
½ à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
7 cuillères à soupe d'huile végétale

Pour commencer, hachez l'oignon, épluchez les tomates, coupez les en petit morceau en forme de carré, coupez le poivre charleston en enlevant les noyaux à l'intérieur.

Mettre dans une poêle de l'huile végétale, rajoutez l'oignon, quand elle devient molle, rajoutez le poivre charleston.

Quand le poivre charleston perd sa couleur, rajoutez les tomates et tournez a plusieurs reprises. Rajoutez le sel et le poivre noir et retirez du four.

Quand la sauce aux tomates devient tiède, faites bouillir la pate dans l'eau salé(10-12 minutes). Rajoutez 1 tasse d'eau froide avant de retirer du four puis filtrez l'eau.

Versez dans la sauce tomate tiède, le thon, puis mélangez.

Mettez les pates bouilli dans les assiettes et ajoutez la sauce au thon dessus.

N-B: Quand vous versez le thon sur la sauce tomate, veillez a ce que la sauce soit tiède, sinon le gout peut changer.