



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.
- # İliyan domatesli harca, 1 kutu ton balığı konservesi boşaltılır, karıştırılır.
- # Haşlanan, süzülen makarna porsiyon olarak tabaklara pay edilir, üzerine domatesli ton balıklı sos gezdirilir.

**Not:** Konserve balık domatesli sosa ilave edileceği zaman, sosun ılık olması gerekir, çünkü sıcak sos, konserve balığın renginde ve tadında değişikliğe neden olabilir.