



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ton Balıklı Domatesli Makarna



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 350 g makarna
- 1 kutu ton balığı
- 3 rendelenmiş domates
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, balık.

Servis Önerisi:

Roka ve limonla servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı pişirin:

- Tuzlu suda diri haşlayın

2. Sosu hazırlayın:

- Sarımsak ve domatesi koyulaşana dek pişirin

3. Balığı ekleyin:

- Süzölmüş ton balığını ve baharatı katın

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosla 2 dakika çevirin



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Ton balığını çok karıştırmadan iri parçalı bırakın.

Kiraz'ın
Mutfağı