



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.

Ön Hazırlık:

Makarnayı bol ve yeterince tuzlanmış suda pişirin. Sosla yeniden pişeceği için süzmeden önce hafif diri bırakın; gerektiğinde kullanmak üzere bir kepçe haşlama suyu ayırın.

Servis Önerisi:

Roka ve limonla servis edin.

Yapılışı:

1. Makarnayı pişirin:

- Tuzlu suda diri haşlayın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

2. Sosu hazırlayın:

- Sarımsak ve domatesi koyulaşana dek pişirin.



- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

3. Balığı ekleyin:

- Süzölmüş ton balığını ve baharatı katın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Birleştirin:

- Makarnayı sosla 2 dakika çevirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balık eti opaklaşmalı ve çatalla bastırıldığında kolayca katmanlarına ayrılmalıdır. Fazla pişirmek balığın suyunu kaybetmesine neden olacağından sürenin son dakikalarında kontrol edin.

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

Kiraz'ın
Mutfağı