



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ELMA SOSLU MAYONEZLİ MAKARNA SALATASI

2 su bardağı iri makarna
2 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
Yarım çay bardağı tuzsuz domates püresi
Yarım su bardağı ince doğranmış kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tatlı biber salçası
1 çorba kaşığı su
Yarım su bardağı layt mayonez
2 adet iri doğranmış elma
yarım su bardağı elma suyu
200 gr haşlanmış, doğranmış tavuk eti
Biraz maydanoz

Makarnayı tuzlu bol suda haşlayın ve soğuk suya tutup süzün.

Margarini tavaya alın, eriyince soğanı doğrayıp ekleyin ve soteleyin. ince doğranmış kuru kayısıyı, domates püresini, tatlı biber salçasını ve bir çorba kaşığı kadar da su ekleyerek 5-7 dk pişirin.

Doğranmış tavuk etini de ekleyip, bir iki karıştırıp makarnaya ilave edin.

Ayrı bir kaptaymayonez, çekirdeği çıkarılmış biraz büyükçe lokmalar halinde doğranmış elma ve elma suyunu ekleyip karıştırın ve makarnalı karışımla birleştirin. Tuzunu isteğinize göre ayarlayıp servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanoz koyarak servis edin.