MAKARNA SALATASI

https://www.berrakmakarna.com.tr

1 paket makarna (tercihen yüksük ya da burgu makarna)
1, 2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 ya da 2 diş sarımsak
100 gr. taze iç bezelye
150 gr. konserve tane mısır
100 gr. taze fasulye (kılçıkları ayıklanıp parçalara kesilmiş)
1 çorba kaşığı isteğe göre sirke
2 acı sivri biber (ince ince doğranmış)
100 gr. jambon (doğranmış)
1 adet göbek salata ya da marul (yıkanıp doğranmış)
2 domates (küp küp doğranmış)
Birkaç tutam taze fesleğen
2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
Tuz
Karabiber
Kekik

Makarnaları haşlayın (Diriliklerini bütünüyle yitirmemesine dikkat edin). Haşlandıktan sonra soğuk sudan geçirin ve süzün. Diğer tarafta kalın dipli bir tencereye zeytinyağını koyun, sarımsakları atıp biraz pişirin. Ardından iç bezelyeleri, mısırları, taze fasulyeleri, tuzu karabiber ve kekiği de ekleyip bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp yemek biraz çekinceye kadar tıkırdamaya bırakın. Bu arada sirkeyi bir kaseye ekleyin, acı sivribiberi içine atın ve 5 dakika bekletin (Sirke biberin acısını alacaktır). Makarnaları tencereye koyun, sirkeli karışımı, ardından da sosu üzerine dökün. Jambon parçalarını serpiştirin ve iyice karıştırın. Göbek salata ya da marul yapraklarını bir salata kasesine döşeyip üzerine makarna salatasını boşaltın; domates, taze soğan ve fesleğenlerle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13738 • adı:Makarna Salatası • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:50