



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA SALATASI

100 gr. kalın şerit makarna
Tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
100 gr. sultani bezelye veya yeşil fasulye
2 domates
Karabiber
Yarım demet dereotu
1 yemek kaşığı sirke
50 gr. mayonez
75 gr. yağlı yoğurt
100 gr. jambon (dilim)

Makarnaları tuzlu suda 1 yemek kaşığı yağ ile az haşlayın. Ilık suya tutun, süzün. Bezelye veya fasulyeleri temizleyin, az tuzlu kaynar suda 2 dakika haşlayın. Süzün, soğuk suya tutun, makarnayla karıştırın. Domatesleri 4'e bölün, sap kısımlarını temizleyin, suyu ve çekirdeklerini çıkarın. Kalan etli kısmı incecik şeritlere kesin. Tuz, karabiber ile büyük bir kasede karıştırın. Makarnalar, domatesleri ve dereotunun yarısını koyarak karıştırın. Mayonezi yoğurtla karıştırın, karabiber koyun. Geri kalan dereotunu çok ince kıyın ve mayoneze katın. Makarna salatasını büyük bir servis tabağına alın, sosu kaşık kaşık üzerinde gezdirin. Şerit şerit kestiğiniz jambonu yanında servis yapın.