



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAKARNA SALATASI

500 gr kıvırcık makarna
1 kutu konserve mısır
300 gr jambon
1 orta boy konserve salatalık turşusu
250-300 gr mayonez
5 yemek kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Makarnaları haşlayın, soğuk suda yıkayıp, büyük bir kaba koyun. Ardından küp halinde kesilmiş jambonu, mısırları, ve ince kesilmiş salatalıkları makarnaya ekleyip karıştırın. Ayrı bir kaptaki mayonezi, yoğurdu, ince kıyılmış sarımsağı, baharatları ve tuzu karıştırın. Sonra karışımdan biraz ayırarak makarnaya ekleyerek iyice karıştırın. Kalan bölümü üstüne sıvayın. Böylece makarna salatanız ertesi gün yavanlaşmaz.

[ML® Yoğurtlu Pancar Salatası için tıklayın](#)