



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MAYONEZLİ MAKARNA

Oktaş Usta

Yarım paket boncuk makarna
1 Çorba kasesi yoğurt
1 Çorba kaşığı tepeleme mayonez
3 Adet sosıs
1 Fincan doğranmış salatalık turşusu
1 Adet havuç ince yerinden rendelenmiş
1 Tutma dereotu
Karabiber

Tencereye su koyup kaynatıyoruz. Tuz, yağ ilave edip makarnamızı koyuyoruz. Haşlanan makarnayı soğutup, süzuyoruz. Karıştırma kabına makarnamızı alıyoruz. Üzerine yoğurt, mayonez, ince doğranmış sosıs, salatalık turşusu, rendelenmiş havuç, tuz, biber, dereotu ilave edip karıştırıyoruz. Üzerini süsleyerek servis ediyoruz.