



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI YAZLIK SALATA

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

- 1 paket kelebek ya da burğu makarna (herhangi bir makarna kullanabilirsiniz)
- 2-3 adet taze yeşil soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 adet orta boy salatalık
- 1 adet orta boy havuç varsa 5-6 yaprak taze fesleğen veya nane
- 1 demet dereotu
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- Sosu için;
- 3 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı diyet mayonez
- 4 diş sarımsak

Yapılışı

Yeşil soğanları ayıklayıp ince ince doğrayın, maydanoz ve dereotunu ayıklayın. Varsa taze fesleğen veya naneyle birlikte incecik kıyın. Havuç ve salatalığı soyup rendeleyin. Sebzelerin tümünü derin bir kaba koyup, tuz ve karabiberi katarak karıştırın. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; yoğurt ve mayonezi derin bir kaseye aktarın ve karıştırın. Dövülmüş sarımsağı da katıp, çatal ya da tel çırpıcı yardımıyla iyice çirpin. Diğer taraftan, büyük bir tencereye 10-12 su bardağı su koyup 1 tatlı kaşığı tuz atın. Su kaynamaya başlayınca makarnayı suya aktarın arada sırada karıştırarak 10-12 dakika haşlayın, süzün sonrada bol soğuk suyla çalkalayın. Süzüp geniş bir servis tabağına aktarın. Üzerine sebzeleri ve yoğurtlu sosu gezdirip çatala hafifçe karıştırdıktan sonra soğuması için bekleyin. Servise sunmadan önce konserve mısır ve domates dilimleriyle süsleyin ve soğuk olarak ikram edin.

NOT: Bu makarnalı salatanın yapılıncaya hemen tüketilmesini öneririm.