



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ MAKARNA SALATASI

20 adet kestane
Yarım paket kesme makarna
3 adet kornişon turşusu
Yarım demet maydanoz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz

Kestanelere çizik atılır ve suda yumuşayana kadar haşlanır. Sonra kabukları soyulur, bir kaç parçaya bölünür. makarna haşlanır ve suyu süzülür. Kornişon turşusu ince doğranır, maydanoz ince kıyılır. Bütün hazırlanan malzeme bir araya getirilir. Üzerine zeytinyağı, sirke ve de tuz eklenir, karıştırılır. Servis tabağına aktarılır.