



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNA SALATASI (İTALYA)

- 250 g makarna (tercihen dirsek makarna ya da kısa düdük makarna)
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 100 g taze iç bezelye
- 100 g konserve tane mısır
- 100 g taze fasulye (kılıçları ayıklanıp, küçük parçalara kesilmiş)
- 1 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1/4 tatlı kaşığı kekik
- 25 cl (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
- 1 1/2 çorba kaşığı sirke
- 1 küçük acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)
- 100 g jambon (doğranmış)
- 1 iri göbek salata (ya da marul; yapraklarına ayrılıp, yıkanmış)
- Süsleme için:
  - 1 iri domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
  - 2 iri taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
  - 1 çorba kaşığı taze fesleğen (ince kıyılmış)

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturttuk, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 1/2 tatlı kaşığını serptikten sonra makarnaları koyup, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (8 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, makarnaları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, kâğıt mutfak havlusu üstüne sererek, kurumaya bırakın. Çiçekyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturttük, yağı ısıtın. Isınınca sarımsakları koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirdikten sonra, iç bezelyeler, tane mısırlar, taze fasulye parçaları, kalan 1/4 tatlı kaşığı tuz, karabiber, kekik ve tavuk suyunu ekleyerek birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, yaklaşık 2/3'ünü çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) kısık ateşte tıkırdamaya bırakın. Bu arada sirkeyi küçük bir kâseye koyup, acı sivribiber parçalarını ekleyerek, bir kenarda 5 dakika bekletin (sirke, biberlerin fazla acılığını alacaktır). Makarnaları bir tencereye koyup, kâsedeki biberli sirkeyi üstlerine boşaltın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu da makarnaların üstüne boşaltarak, jambon parçalarını serpiştirin ve iyice karıştırın. Göbek salata (ya da marul) yapraklarını bir salata kâsesine döşeyip, üstlerine tenceredeki makarna salatasını boşaltın. Domates parçaları, taze soğanlar ve fesleğenleri serpiştirip, servis yapın.

[ML® Garnitürlü Makarna Salatası için tıklayın](#)