



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI YAZ SALATASI

- 1 demet kırmızı turp
- 1 demet taze soğan
- 3 adet salatalık
- 2 adet havuç
- 150 gr. sultani bezelye
- 3 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı hardal
- 2 çorba kaşığı sirke
- ½ demet maydanoz
- 2 su bardağı makarna

Makarna ve bezelyeler haşlanır. Turplar ve salatalıklar ince ince dilimlenir. Taze soğanlar küçük küçük kesilir. Havuçlar rendelenir. Tüm malzeme derince bir salata kabında karıştırılır. Sarımsaklar rendelenir, üzerine yoğurt, hardal, sirke eklenip karıştırılarak salatanın sosu hazırlanır. Bu sos salatanın üzerine dökülür, ince kıyılmış maydanoz ve turp dilimleri ile süslenerek servis edilir.

