



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLALI MAKARNA SALATASI

1/2 paket makarna  
Yeteri kadar su  
250 gr. bakla  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
10 adet kiraz domates  
2 adet haşlanmış yumurta Üzerine:  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Kalıp buz

Baklayı temizleyip vev olarak doğrayın. Bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve yumuşayana dek haşlayın. Daha sonra kararmasını önlemek için buz katılmış suya koyup beş dakika bekletin ve süzün. Makarnayı tuzlu suda haşlayın, süzüp servis tabağına alın. Zeytinyağını bir tavaya alıp baklayı sote edin. Kiraz domates ve yumurtaları dörde bölün. Bakla ve domatesi makarnaya ekleyip harmanlayın. Yumurtaları salatanın üzerine yerleştirin. Zeytinyağı ve tuz ekleyin.

