



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI MAKARNA SALATASI

1 dilim balkabađı
Yarım pakaet fiyong makarna
3 adet taze sođan
Yarım demet maydanoz
2 diř sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 ay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz

Balkabağı küçük kplер şeklinde dilimlenir, fırın kabına konur. zerine tuz ve kekik serpilir, kıyılmış sarımsaklar atılır, zeytinyağı gezdirilir, 180 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Diđer yanda makarna yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür, soğuk sudan geçirilir. Sođan ve maydanoz ince kıyılır. Bütün malzemeler bir araya getirilir ve harmanlanır.