



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MAKARNA SALATASI

1 paket düdük makarna
1 adet yeşil dolmalık biber
1 adet kırmızı biber
150 g AYTAÇ KLASİK ETLİ SALAM
2 yemek kaşığı haşlanmış tane mısır
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
3 yemek kaşığı mayonez
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı hardal
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Makarnaların tuzlu kaynar suda 8-9 dakika haşlayın.

Biberleri şeritler halinde kesin.

AYTAÇ KLASİK ETLİ SALAM 2'lerini dilim dilim kesin.

Dereotu ve maydanozu ince kıyın.

Bir kasede mayonezi, yoğurdu ve hardalı iyice karıştırın.

Makarnayı süzün, mısırları, salamları, biberleri ekleyin. Hazırladığınız yoğurtlu karışımı ekleyin ve iyice karıştırıp servis yapın.

