



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MAKARNA SALATASI

1 paket erişte makarnası (kelebek, burğu ya da boru makarna da kullanabilirsiniz)

2 adet hazır tavuk bulyon

Sos için;

1 demet maydanoz

3 diş sarımsak

5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

1 su bardağı robotta çekilmiş peynir (tulum, kaşar vs)

1 su bardağı makarna suyu

Tuz

Karabiber

Kırmızı pulbiber

Yapılışı

Bu salata için makarnanın mutlaka et ya da tavuk suyuyla haşlanması gerekir, isterseniz haşlama suyuna hazır tavuk bulyon da katabilirsiniz. Makarnanın diri olması gerekir, bunun için de 9-10 dakika kadar haşlanması yeterlidir.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; ayıkladığınız maydanozu mutfak robotuna koyup üzerine soyulmuş sarımsak, zeytinyağı ve makarna suyunu ilave edin. Tuzu ve biberleri de kattıktan sonra malzemeler iyice püre oluncaya kadar çekin.

Son olarak, cevizi ve peyniri ekleyip tekrar çekin.

Bu sosu süzölmüş sıcak makarnayla karıştırın ve sıcak sıcak servise sunun.