



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CRÈME BONJOUR USULÜ MAKARNA SALATASI

### Malzeme

- Yarım paket düdük makarna
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karışık yeşillik
- 1 adet havuç
- Yarım su bardağı mısır
- 1 adet salatalık
- 2 adet taze soğan
- 5 adet az haşlanmış brokoli
- Salatalık Turşulu Sos için:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase Salatalık Turşulu ve Dereotlu Peynirli Sandviç Sürme
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez
- Biberli Sarımsaklı Sos için:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 2 diş sarımsak

### Hazırlanışı

1. Derin bir tencereye bol su koyup kaynatın. Su kaynadıktan sonra, içine tuz ve makarna ilave edip 8?10 dakika haşlayın.
2. Haşlanmış makarnanın suyunu süzüp içine zeytinyağı ekleyin.
3. Yeşillikleri ayıklayıp yıkadıktan sonra kıyın.
4. Havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyin.
5. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
6. Salatalığın kabuğunu soyup, halka halka doğrayın.
7. Taze soğanları ayıklayıp kıyın.
8. Derin bir kâsenin içinde haşlanmış makarnayı, kıyılmış yeşillikleri, rendelenmiş havucu, mısırı, doğranmış salatalığı, kıyılmış taze soğanları ve haşlanmış brokolileri koyup karıştırın.
9. Salatalık turşulu sos için, küçük bir kâsede Sana Crème Bonjour Salatalık Turşulu ve Dereotlu Peynirli Sandviç Sürme yi yoğurdu ve mayonez bir çırpıcı ile karıştırın.
10. Biberli Sarımsaklı Sosu tercih ederseniz, küçük bir kâsede Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi, yoğurdu, ve kıyılmış sarımsakları bir çırpıcı ile karıştırın.
11. Salatayı servis tabağına alıp tercih ettiğiniz sos ile birlikte servis yapın.