



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANİMARKA USULÜ MAKARNA SALATASI

375 gr. makarna
450 gr. haşlanmış bezelye ve havuç
280 gr. bütün halinde salam
Sos için:
250 gr. mayonez
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı sirke
Maydanoz
Dereotu
Süslemek için salata yaprağı

Makarnayı hafif tuzlanmış suda haşlayın. Suyunu süzüp soğuk suya tutun. Haşlanmış havucu küçük küçük doğrayın. Bütün olan salamın kabuğunu soyun. 1 cm. büyüklüğünde doğrayın . Suları süzölmüş olan bezelye, havuç ve makarna ile karıştırın.

Sos için mayonezi zeytinyağ tuz, karabiber ve sirke ile karıştırın. Maydanoz ve dereotundan garnitür için biraz ayırın. Gerisini iyice doğrayın. Sosa karıştırın ve hazırlanan bu sosu makarnanın üzerine dökün. İyice karıştırın ve buzdolabında bekletin. Servisten az önce tekrar tuz, karabiber serpin. Salata yapraklarını yıkayın. Suları süzölünce bir kaba yerleştirin. Hazırladığınız makarnalı salatayı içine koyun. Maydanoz ve dereotu ile garnitür yapın.