



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR KALPLİ ZEYTİNLİ MAKARNA SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g kalem/fiyonk makarna
150 g siyah zeytin
10 adet kiraz domates
300 g enginar kalbi
60 grançuez fileto
1 demet taze fesleğen yaprağı
75 ml vinegrot sos
½ demet taze nane

Makarnayı içine yağ damlatılmış tuzlu kaynar suda hafif diri kalacak şekilde (aldante) haşlayıp süzülür, ılıtılarak bir kaseye alınır.

Zeytinlerin çekirdekleri çıkartılarak ikiye bulunur.

Kiraz domatesler dörde, enginar kalpleri iriyse ikiye bulunur.

Domatesler, enginar kalpleri, ançüez filetoları ve fesleğen yaprakları da ilave edilerek makarnayla harmanlanır.

Nane yaprakları çok ince kıyıldıktan sonra vinegrota sosa eklenerek karıştırılır.

Sos salatanın üzerine gezdirilerek servis tabağına alınır.

Not : Makarna yerine erişte (renkli ve sade) kullanabilir.