



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI MAKARNA SALATASI

1 paket farfalle makarna
200 gr kiraz domates
8 adet enginar göbeği konservesi
2 adet mantar konservesi
4 adet közlenmiş biber
1 kutu mısır konservesi
220 gr beyaz peynir
100 gr kurutulmuş domates
1 tatlı kaşığı hardal
2 dal kekik
5-6 yaprak taze fesleğen
15 ml. nar ekşisi
200 ml. yoğurt
30 ml. mayonez
30 ml. zeytinyağı

Enginar kalplerini ve kiraz domatesleri ikiye kesin. Közlenmiş biber ve kurutulmuş domatesleri şerit doğrayın. Mısırı süzün. Peyniri küp küp kesin. Makarnayı pakette önerilen tarife göre, aldente olacak şekilde haşlayıp soğuk sudan geçirin ve süzün. Sebzeleri karıştırıp servis tabağına alın. Mutfak robotunda kekik yaprakları, mayonez, yoğurt, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz ve hardalı karıştırıp sosu hazırlayın. Hazırladığınız sosu makarnaya ekleyip iyice karıştırın. Fesleğen yapraklarını şerit kesip ekleyin ve servis yapın.