



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JAMBONLU MAKARNA SALATASI

1 paket Sebzeli Makarna  
1 adet Kırmızı Soğan  
1/2 su bardağı Kırma Zeytin  
1/2 su bardağı Jambon  
1/3 su bardağı Salam  
1/2 su bardağı Kızlenmiş Kırmızı Biber  
1 su bardağı rendelenmiş Kaşar Peyniri  
2 çorba kaşığı Susam  
50 gr margarin  
Tuz  
Karabiber

Makarnayı bir tencerede haşlayın önce.Haşlanan makarnayı cam bir kaseye alın ve ağzını streçleyerek buzdolabında en az 30 dakika bekletin.Kırmızı soğan ve kızlenmiş biberleri küp küp doğrayın.Jambon ve salamı ince şeritler halinde kesin.Geniş bir kaptta, kırmızı soğan,çekirdekleri çıkartılmış zeytin, kızlenmiş biber, jambon, salam, kaşar peyniri ve haşlanmış makarnayı birleştirin. Susamı sana margarinde hafif pembeleşinceye kadar kavurun.Tuz, karabiber ve hazırladığınız susamlı margarini salatınıza dökün ve karıştırın.Soğuyunca servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.05.2015