



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPLUMBAĞA SALATA

1 paket makarna
1 Kg salatalık
2-3 adet havuç
1 adet yumurta
Bir tutam tuz
Bir miktar sıvıyağ
1/2 demet maydanoz

İstediğimiz çeşit makarnayı haşlıyoruz.Havuçlarımızı temizleyip ayıkladığımız maydanoz ile rondoda çekiyoruz. Haşlanmış makarna ile istediğiniz kadar mayonez yağ ve tuz ile karıştırıyoruz. Çukur bir borcamı (tercih ettiğiniz büyüklükte ve çukurlukta) strech ile kapladıktan sonra. Hazırladığımız makarna karışımını içine boşaltıyoruz. Yanlarda kalan strech parçalarını üzerine kapatıp biraz elimizle bastırıp sıkıştırılmasını sağlıyoruz. 1 adet yumurtayı haşlıyoruz. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra (iyice soğuması ve sıkışması için) çıkarıp düz bir tabağa ters olarak çeviriyoruz. Parçalı olarak soyduğumuz salatalıkları halka halka kesip yuvarlak olarak şekil almış makarnanın üstünü kaplıyoruz. 1 büyük boy salatalığı da 4 eşit parçaya bölüm (gene parçalı soyulmuş) her parçanın bir tarafından küçük 4'e bölerek (tamamen değil, ayak görüntüsü olması için) salatanın 4 yanına yerleştiriyoruz. Haşladığımız yumurtayı kamlumbağa başı yapacağımız için tercih ettiğimiz yönde salatanın ön kısmına yerleştiriyoruz. Ön kısmında bir bıçak yardımıyla biraz kesip sarısının ağız olmasını sağlıyoruz.Gözlerini ise 1 adet çekirdeği çıkarılmış siyah zeytini ikiye bölüp yapabilirsiniz. Şeker kaplumbağamız hazır.
