



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ PATLICANLI MAKARNA SALATASI

Yarım Paket Makarna  
Tukaş Ranch Sos  
Tukaş Közlenmiş Patlıcan  
Tukaş Közlenmiş Biber  
Tukaş Mısır  
Tukaş Bezelye  
4 Yemek Kaşığı Yoğurt  
3 Yemek Kaşığı Zeytinyağı  
1 Tutam dereotu  
Tuz

Makarnalarımızı bol suda istediğimiz pişme derecesinde haşlıyoruz. Bu sırada yoğurt, Tukaş Közlenmiş Patlıcan, Tukaş Ranch Sos, zeytinyağı, tuz ve ince ince doğradığımız dereotunu karıştırarak sosumuzu hazırlıyoruz. Makarnamız ile sosumuzu güzelce birbirine karıştırdıktan sonra içerisine istediğimiz miktarlarda Tukaş Mısır, Tukaş Közlenmiş Biber ve Tukaş Bezelye ekliyoruz. Yemeğimiz servise hazır!

