



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNA SALATASI

- 1 tam paket sebzeli burgu makarna
- 1 su bardağı kadar konserve haşlanmış garnitür
- 6 tane kornişon turşu
- 1/4 demet taze dereotu
- 1 su bardağı kadar yoğurt
- 1 yemek kaşığı ile mayonez
- 2 yemek kaşığı ile zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı ile nane
- 1 çay kaşığı ile tuz

Sebzeli burgu makarnayı kaynar suda 10- 12 dakika haşlayın.

Suyunu süzdükten sonra soğuması için bir kenarda bekletin

Kornişon turşuları halkalar halinde doğrayın.

İncecik kıyduğunuz dereotu konserve haşlanmış garnitürün suyunu süzerek bol suda durulayın.

Salatanın sosunu hazırlanması için; mayonez, yoğurt, zeytinyağı, naneyi ve tuzu bir kaptan çırpın.

Haşladığınız makarnayı, incecik doğranmış dereotunu, salatalık turşusunu konserve garnitürü salata kasesine ekleyin.

Hazırladığınız sos karışımını ilave ederek harmanladıktan sonra beklemeden sevdiklerinize servis yapın.

