



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA SALATASI

250 gram makarna (istediğiniz türde)
1 su bardağı haşlanmış mısır
1 su bardağı doğranmış salatalık
1 su bardağı doğranmış domates
1 su bardağı doğranmış yeşil biber
1 su bardağı doğranmış kırmızı biber
1/2 su bardağı doğranmış siyah zeytin (isteğe bağlı)
1/2 su bardağı doğranmış taze nane veya maydanoz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı limon suyu
2 diş ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber
Yoğurtlu Sos İçin:
1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı limon suyu
2 diş ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber

Makarnayı bol tuzlu kaynar suyla haşlayın. Makarnaları aldente olacak şekilde pişirin, yani hafifçe diri bırakın.

Haşlanan makarnayı süzüp soğumaya bırakın.

Soğuyan makarnayı bir salata kabına alın.

Doğranmış salatalık, domates, yeşil biber, haşlanmış mısır ve isteğe bağlı olarak siyah zeytin ekleyin. Eğer siyah zeytin kullanacaksanız, onları da ekleyebilirsiniz.

Yoğurtlu sos için, yoğurdu, zeytinyağını, limon suyunu ve ezilmiş sarımsağı bir kasede karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyerek sosu iyice karıştırın.

Hazırladığınız sosları, makarnalı sebzelerin üzerine dökün ve tüm malzemelerin güzelce karışmasını sağlayın.

Son olarak, doğranmış taze nane veya maydanozu ekleyin ve salatayı tekrar karıştırın. Buzdolabına koyup soğuk olarak servis edebilirsiniz.



