



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA SALATASI

[Sahrap Soysal](#)

3 su bardağı makarna
200 ml krema
3 yemek kaşığı hardal
2 yemek kaşığı sirke
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 adet yeşil biber
½ adet kırmızı soğan
½ su bardağı taze soğan
tuz
karabiber

Makarnayı paketin üzerinde yazan talimatlara göre haşlayıp süzün.

Biberi ve soğanları ince ince kıyın.

Derin bir kasede haşlanmış makarna, rendelenmiş havuç, ince ince doğranmış biber, kırmızı soğan ve taze soğanı karıştırın.

Başka bir kaptaki krema hardal ve sirkeyi karıştırarak bir sos hazırlın. Bu sosu makarnalı karışımın üzerine döküp iyice karıştırın. Dolapta 1 saat dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.