



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA SALATASI

Yarım paket makarna
2 adet domates
100 gram kuşkonmaz
Yarım demet maydanoz
2 adet salatalık
1 havuç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
2 çorba kaşığı balzamik sirke
İstenirse haşlanmış mısır, bezelye

Makarnayı 10 dakika kaynayan suda haşlayıp süsün. Kuşkonmazları yıkayıp makarnaları haşladığınız suyun içinde 5 dakika kadar pişirip çıkartın. Bir tavada zeytinyağı ile birlikte 5 dakika kavurun. Derin karıştırma kabının içinde rendelenmiş havuç, salatalık, kıyılmış maydanoz, doğranmış domates ve haşlanmış makarnayı ekleyip harmanlayın. Üzerine zeytinyağını limon suyunu ve balzamik sirkeyi döküp karıştırın. Son olarak kuşkonmazları da üzerine ilave edin. Servis tabağına aktarıp fazla bekletmeden ikram edin.