



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNA SALATASI

Yarım paket burgu makarna  
2-3 tane kırmızı(dolma veya salca) biber  
2 tane yeşil biber  
10-12 adet kornison tursu  
4 tane iri havuc  
bir kavanoz rende havuc tursusu(300gr)  
bir bağ dereotu  
yeteri kadar yoğurt  
2 diş sarımsak,tuz  
Yeteri kadar sivi yağ  
yarım limon

Makarna haşlanır ve suyu süzülür. Genişçe bir kaba boşaltılır.Kırmızı biberler ve yeşil biberler küçük küçük doğranır,kornison tursular da küçük küçük doğranır ,havuc tursusu da doğranır. Dereotu da doğranıp bütün malzeme makarnaların üzerine ilave edilir karıştırılır az yağ ilave edilir tuz ve limon suyu ilave edilip iyice karıştırılır.

Bir tavaya sıviyağ konur 4 havuc rendelenerek yağın üzerine ilave edilir, rengi değişip hafif yumuşayana kadar kavrulur ve bir kenarda soğutulur. Sarımsaklar az tuzla ezilir ve yoğurt ilave edilir karıştırılır.Soguyan havuclar da yogurda ilave edilip karıştırılır. Servis yaparken tabaga önce makarna sonra yoğurtlu sos ilave edilir ve dereotuyla süslenir.