



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA SALATASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 5 Adet kornişon turşu
- 1 Avuç dereotu
- 2 Diş sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Çorba Kaşığı mısır
- 2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- 1 Paket makarna
- 2 Çorba Kaşığı mayonez
- 1 Kutu Garnitür (havuç, bezelye, patates)
- 3 Su Bardağı yoğurt

İstediğiniz şekildeki bir paket makarnayı kaynattığınız ve içine tuz ve yağ ilave ettiğiniz suda istediğiniz dirilikte haşlayıp pişince suyunu süzünüz ce soğuk sudan geçirin. Makarnalar soğurken bir kaptta yoğurt, rendelenmiş sarımsak ve mayonezi karıştırın. Hazır kavanoz garnitür kullanabileceğiniz gibi patates ve havuçları küp küp doğrayıp, bezelyeleri de ekleyerek haşlayabilirsiniz. Dereotlarını ince ince kıyın. Turşuları küp küp doğrayın. Daha sonra garnitürü, turşuları, dereotunu, haşlanmış mısırları, sıvıyağ, eritilmiş margarin ve tuzu da ekleyerek sarımsaklı yoğurt-mayonez karışımının içinde hepsini harmanlayın.