



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAKARNALI YAZ SALATASI

- 1 paket makarna (pişmiş)
- 6-7 top mozzarella peyniri
- 1 tane kırmızı biber (küp şeklinde doğranmış)
- 1 tane sarı biber (küp şeklinde doğranmış)
- 5-6 tane çeri domates (ikiye bölünmüş)
- Yarım su bardağı çekirdekleri çıkarılmış zeytin
- Yarım su bardağı dilimlenmiş kırmızı soğan
- Yarım demet kıyılmış maydanoz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 3-4 yemek kaşığı beyaz sirke
- Bir tutam tuz
- Bir tutam karabiber
- Taze fesleğen yaprakları
- Taze kekik yaprakları
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu

Haşladığınız makarnayı bir kaseye alın. Baharatları, yağı, sirkeyi, peyniri ve sebzelerin tümünü makarna ile karıştırın. Bütün malzemelerin homojen olarak dağıldığından emin olun. Hazırladığınız yaz salatasını buzdolabında 2-3 gün kadar muhafaza edebilirsiniz. Soğuk veya ılık şekilde tüketebilirsiniz.

---