



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ MAKARNA SALATASI

<https://www.mutlumaharna.com.tr/>

Yarım paket mutlu penne makarna
1 küçük kavanoz mayonez
10 dilim salam
5-6 salatalık turşusu
Yarım su bardağı mısır tanesi
Yarım su bardağı konserve bezelye
3-4 dal dereotu
tuz

Makarnayı tuzlu suda haşlayın. Salamları ince şeritler halinde doğrayın. Turşuları dilimleyin. Bezelyenin suyunu süzüp yıkayın. Makarnayı süzüp derin bir kaseye alın. Mayonez, salam, turşu, bezelye, mısır ve tuz ilave edip harmanlayın. Dereotunu ayıklayıp dal dal ayırın. Makarna salatasını servis tabağına alıp dereotu ile süsleyin. Soğuk olarak servis yapın