



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEŞELİ MAKARNA SALATASI

Eğlenceli Tarifler  
Sağlıklı Minikler

100 gr çiçek şeklinde makarna  
100 gr tavuk göğsü, ufak küp doğranmış  
1 küçük havuç, ufak küp doğranmış  
1 küçük kabak, ufak küp doğranmış  
1/2 su bardağı iç bezelye  
1/2 adet sarı biber, ufak küp doğranmış  
4 çorba kaşığı Komili Taş Baskı Zeytinyağı  
Tuz, tatlı toz kırmızıbiber

İki kaşık Komili Taş Baskı Zeytinyağı'nı bir tavada ısıtın. Tavukları ekleyip bir tutam tuz ve toz kırmızı biberle lezzetlendirerek pişirin. Pişen tavukları genişçe bir kaseye aktarın kalan yağı tavaya ekleyin. Havuçları ekleyip bir dakika kavurduktan sonra sarı biberleri ve kabakları ilave ederek 2 dakika daha kavurmayı sürdürün. Bezelyeleri tuzlu kaynar suda 3 dakika haşlayıp süzün. Havuçları, kabaklar, biberleri ve bezelyeleri tavukların olduğu kaseye alın. Makarnaları tuzlu kaynar suda 7-8 dakika haşlayıp süzün ve tüm malzemelerle karıştırın. Kaselelere paylaşırıp servis edin.

