



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI MAKARNA SALATASI

Yarım Paket Makarna
1 ay bardağı mısır
1 ay bardağı bezelye
1 Kase Kornişon Turşu
1 Kase Pancar Turşusu
Tuz
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Makarnayı üzerini geçecek kadar sıcak su ile haşlayıp süzdükten sonra zeytinyağını da katıp, soğumaya bırakın. Soğuyan makarnayı servis tabağına alın. Mısır, bezelye, doğranmış kornişon turşuyu ekleyip karıştırın. Nane yaprakları ve kornişon turşu, bezelye ve mısır ile kenarlarını süsleyin. Ortasına doğranmış pancar turşusu koyup servis edebilirsiniz.



