



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ MAKARNA

- 1 paket renkli makarna
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 4 dilim salam

1 paket makarnayı kaynayan tuzlu suda 8-10 dakika haşlayıp süzün.
Tencereye yağı koyup eritin. Erittiğiniz yağın içine makarnayı atıp karıştırın.
Salamları küp küp doğrayın. Makarnayı mayonez, ketçap ve salamla süsleyip servis yapın.

