



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ MAKARNA SALATASI

Nilüfer Ünsal

Yarım paket kuskus makarna  
2 adet pancar  
1 kase yoğurt  
2 yemek kaşığı mayonez  
1 diş sarımsak  
1 tutam dereotu  
Tuz

Pancarları yıkayıp, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Soğuk suya tutup kabuklarını soyun ve rendeleyin. Makarnayı tuzlu kaynar suya atıp haşlayın. Soğuk suya tutup süzün ve soğumaya bırakın. Yoğurt, mayonez ve ezilmiş sarımsak ile karıştırın, ikiye bölün. Yarısına ince kıyılmış dereotu, yarısına rendelenmiş pancar ekleyip karıştırın. Bir kalıba streç film serip dereotlu salatayı dökün, üzerine pancarlı salatayı döküp kaşıkla düzeltin. Biraz dinlendirip, kalıptan çıkarın ve servis yapın.