



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SALAMLI MAKARNA SALATASI

4 kişilik  
250 g makarna,  
1-2 tatlı kaşığı etsu (toz halinde),  
6-7 yemek kaşığı sıvı yağ,  
280 g mısır konservesi,  
150 g salam,  
1 bağ kırmızı turp,  
300 g kabak,  
tuz,  
karabiber,  
1 tatlı kaşığı limon suyu,  
6 yemek kaşığı sirke,  
2 yemek kaşığı mayonez,  
1 yemek kaşığı yoğurt,  
2 yemek kaşığı ketçap.

Makarnayı haşlayın, suyunu dökün, birazını saklayın. Makarnayı 1 yemek kaşığı sıvı yağ ile karıştırın. Mısırın suyunu dökün. Salamı küp şeklinde doğrayın. Turpları ayıklayarak 4'e ya da 8'e bölün. Kabakları 4'e bölün ve dilimleyin. Makarna, salam ve sebzeleri karıştırın. Tuz, karabiber, limon suyu, sirke, etsu, makarna suyu ve yağ ile sos hazırlayın. Sosu salataya dökün.