



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU MAKARNA SALATASI

Yarım paket makarna
Yarım demet semizotu
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 tane havuç
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Havuçları soyup rendeleyin. Tavaya yağı alıp üzerine havuçları ekleyin ve yumuşayınca kadar soteleyin. Semizotunu yıkayın, doğrayın ve kaynar suda 2-3 dakika kadar haşlayın. Makarnayı 7-8 dakika kadar haşlayın (Hafifçe dişe gelir olsun) ve süzün. 2 diş sarımsağı ezin. Tüm malzemeyi tencerede karıştırıp tuzunu ayarlayın ve servis tabağına alın. Ilık ya da soğuk olarak servis edin.