



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BÖRÜLCELİ PATATESLİ MAKARNA SALATASI

200 gr taze börülce
1 adet haşlanmış patates
250 gr makarna
2 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
1 su bardağı çekirdeksiz, doğranmış yeşil zeytin
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu bol suda pişene kadar haşlayıp soğuk suya tutarak süzün.
Makarnayı haşlama sırasında diğer malzemeleri de hazırlayın.
Börülceyi ayıklayıp doğrayın ve 3-4 dk suda haşlayıp hemen soğuk suya alıp süzdürün ki, yeşilini korusun.
Soğanı, domatesi doğrayın, sarımsağı incecik kıyın, patatesi doğrayın.
Tavaya margarinini koyun, ısınınca soğanı ve sarımsağı ekleyip soteleyin.
Soğuyunca içine, doğradığınız domatesleri, patatesleri, börülceyi ve zeytini koyup karıştırın, tuzunu ve karabiberini ayarlayın.
Hepsini makarnayla karıştırın.
Servis tabağına aldıktan sonra üzerine sirke gezdirerek servis edin.

