



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI MAKARNA SALATASI

1/2 paket burgu makarna
1 kutu ton balığı konservesi
1/2 bardak konserve bezelye
1/2 bardak yoğurt
3 kasık mayonez
2-3 adet kornison tursu
maydanoz dereotu (istediginiz miktarda)
1 büyük soğan
Tuz
Karabiber

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün, soguk suyun altında iyice yıkayıp sogumasini saglayın. Bezelyeyi de bir iki dakika haşlayıp süzün. Sogani piyazlık dograyın, üsütüne tuz serpip ovun ve bol suyla yıkayıp suyunu süzdürün. Maydanozu ve dereotunu yıkayıp incecik kıyın. Kornison tursuyu küp küp dograyın. Maydanoz ve yogurdu birlikte güzelce cirpin. Konserve ton balığının yagını süzün. Tüm malzemeyi derin bir salata kasesine alıp karistirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp 10 dakika buzdolabında dinlendirinki makarna sos haline gelmis malzemeyle özlesebilsin. Buzdolabından salatayı aldıktan sonra nane ve dere otu yapraklarıyla süsleyip servis edin.