



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURŞULU MAKARNA SALATASI

½ paket makarna
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kıvırcık salata
1 adet tavukgöğsü
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı mısır
1,5 su bardağı yoğurt
1 kutu Sana Kase Salatalık Turşu & Dereotlu Sandviç Sürme
3 diş sarımsak
½ demet nane
Tuz

1. Tavuğu haşlayıp soğuttuktan sonra didikleyin.
2. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
3. Derin bir tencerede bol suyu kaynatıp tuzu ve zeytinyağını koyup makarnayı 8 dakika haşlayıp, soğuk sudan geçiriniz.
4. Derin bir kâseye Sana Crème Bonjour salatalık turşu & dereotlu sandviç sürmeyi ve kıyılmış sarımsağı ve tuzu koyup karıştırın.
5. Daha sonra harcın içine mısırı, bezelyeyi, haşlanmış makarnayı, kıyılmış naneyi ve didiklenmiş tavuğu koyup tahta kaşık ile karıştırın.
6. Salata kâsesinin içine kıyılmış kıvırcık salatayı yerleştirip turşulu salatayı ortasına alıp servis edin.

[ML® Yoğurtlu Makarna Salatası için tıklayın](#)[ML® Turşulu Salata için tıklayın](#)

[ML® Turşulu Salata \(görsel\)](#)