



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ERİŞTE SALATASI

Yarım paket erişte
2 orta boy salatalık
4 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı margarin
5 yemek kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz, pulbiber
Kimyon nane
Yarım bardak haşlanmış mısır

İlk önce erişteyi tuzla beraber haşlıyoruz suyuna erişteyi yapışmaması için margarin koyuyoruz. Pişen erişteyi süzeliyoruz. Üzerine soğuk su tutup tekrar süzüyoruz. soğumaya bırakıyoruz. Daha sonra kabuğunu soymadan iyice yıkadığımız salatalıkları küçük küçük küp şeklinde doğruyoruz. Erişteyi karıştırma kabımıza alıyoruz. Doğradığımız salatalıkları ve mısırda koyup karıştırıyoruz. Diğer tarafta mayonez, yoğurt ve ezilmiş sarımsağı iyice çatalla çırpıyoruz. Eriştelerin üstüne döküyoruz. 1 yemek kaşığı sıvı yağı da koyup karıştırıyoruz. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayıp iyice karıştırıp servis kabımıza alıyoruz. En son olarak pulbiber ve naneyle süslüyoruz.

