LABNELİ MAKARNA SALATASI



Yarım paket düdük makarna
1 paket labne peyniri (200 gr)
4 adet küçük salatalık turşusu
1 adet havuç
1 çay bardağı konserve bezelye
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

Tencereye 3 su bardağı su, tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı bırakılır. Kaynayınca makarna atılır. Suyunu çekene kadar pişirilir.
Ateşten almadan önce yarım çay bardağı soğuk su gezdirilir ve soğumaya bırakılır.
Bu arada haşlanmış havuç ve turşu küçük küçük doğranır.
Karıştırma kabına labne peyniri, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve az tuz eklenir, pürüz kalmayana kadar çırpılır.
Üzerine havuç, turşu ve bezelye ve soğumuş makarna ilave edilir, zedelemeden karıştırılır, servis tabağına konur.

Not: Havuç çiğ olarak kullanılmak istenirse rendelenmesi tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2036 | Adı: Labneli Makarna Salatası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 04:38