



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YOĞURTLU MAKARNA SALATASI



- 2 su bardağı makarna
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 çay bardağı bezelye
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay bardağı su
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Havuç, patates küp şeklinde doğranır. Taze bezelye kullanılacaksa öncelikle az suya bezelye atılır, 10 dakika haşlanır.
- # Daha sonra sırasıyla havuç ve patates 5'er dakika aryla suya atılır. Sebzeler yumuşayana kadar haşlanır.
- # Sebzelerin haşlama suyu süzülür. Suya atılmadan toplam 3,5 su bardağı suya tamamlanır. Makarnayı haşlamak üzeri tencereye aktarılır.
- # Tencere ateşe yerleştirilir içine 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, kaynatılır.
- # Üzerine makarna atılır. Ara sıra karıştırarak 12 - 13 dakika kadar makarna haşlanır.
- # Süre sonunda makarna bütün suyu çeker.
- # Makarna ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Bu arada yoğurt, mayonez, yarım tatlı kaşığı tuz, dövülmüş sarımsak ve bir çay bardağı su iyice çırpılır.
- # Çukur bir kaba soğumuş sebzeler, makarna ve yoğurtlu karışım konur, karıştırılır.
- # Salata hazırlandıktan yarım saat sonra servise sunulabilir.

Not: Yoğurtlu makarna salatasına haşlanmış mısır, salatalık turşusu ve sivri biber de eklenebilir.