



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qatıqlı Makaron Salatı

Yoğurtlu Makarna Salatası



- 2 Su stəkani makaron
- 1 Ədəd kök
- 1 Ədəd kartof
- 1 Çay stəkani göy noxud
- 3 Çorba qaşığı zeytunyağı
- 3 Çorba qaşığı qatıq
- 1 Çay stəkani su
- 1 Çorba qaşığı mayonez
- 5 Dış sarımsaq
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz

- # Kök, kartof küp şəklində doğranar. Təzə göy noxud istifadə ediləcəksə əvvəlcə az suya göy noxud atılar, 10 dəqiqə qaynadılar.
- # Daha sonra sırasıyla kök və kartof 5 ər dəqiqə arayla suya atılar. Tərəvəzlər yumşalana qədər qaynadılar.
- # Tərəvəzlərin qaynatma suyu süzülər. Suya atılmadan cəmi 3,5 su stəkani suya tamamlanar. Makaronu qaynatmaq üzəri qazana köçürülər.
- # Qazan atəşə yerləşdirilər içinə 3 çorba qaşığı zeytunyağı və yarım şirin qaşığı duz əlavə olunar, qaynadılar.
- # Üzərinə makaron atılar. Hərdən bir qarışdıraraq 12 - 13 dəqiqə qədər makaron qaynadılar.
- # Müddət sonunda makaron bütün suyu çəkər.
- # Makaron atəşdən alınar, soyumağa buraxılar. Bu vaxt qatıq, mayonez, yarım şirin qaşığı duz, döyülmüş sarımsaq və bir çay stəkani su yaxşıca çırpılar.
- # Çuxur bir kobud soyumuş tərəvəzlər, makaron və qatıqlı qarışıq qoyular, qarışdırılar.
- # Salat hazırlandıqdan yarım saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

**Not:** Qatıqlı makaron salatına qaynadılmış misir, xiyar turşusu və iti bibər də əlavə oluna bilər.