



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifi

Qarniturlu Makaron Salatı

Garnitürlü Makarna Salatası



Yarım paket fiyonk makaron
2 Orta boy kök
Yarım su stəkanı göy noxud
1 Orta boy pomidor
2 Ədəd iti bibər
5 Çorba qaşığı zeytunyağı
2 Çorba qaşığı sirkə
1 Çay qaşığı duz

- # Təzə göy noxud istifadə ediləcəksə soyulmuş kök ilə çox az suda batıq atəşdə yarım saat qaynadılar. (Konserv göy noxud istifadə ediləcəksə salata doğrudan qatılar.)
- # Makaron qaynayan duzlu suya atılar, yumşalınca soyuq sudan keçirilər, suyu süzülər, yaxşıca soyudular.
- # Pomidor və qaynadılan kök tovla pərdə(s)ni şəklində doğranar, bibərin toxumları çıxarılır, incə qıyılır.
- # Dərin bir kobud hazırlanan bütün vəsaitlər qon/qoyular, zeytunyağı, sirkə və duz əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Salat xidmət qabına köçürülər, süfrəyə gətirilər.

Not: Salatlarında alma sirkəsi istifadə edilməsi tövsiyə edilir. Alma sirkəsinin PH dəyəri ilə insan bədəninin PH dəyəri eyni olduğu üçün heç bir yan təsiri yoxdur.