



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

LABNELİ MAKARNA SALATASI



Yarım paket düdük makarna
1 paket labne peyniri (200 gr)
4 adet küçük salatalık turşusu
1 adet havuç
1 ay bardağı konserve bezelye
4 orba 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, prz kalmayana kadar çırpılır.
- # zerine havuç, turşu ve bezelye ve soğumuş makarna ilave edilir, zedelemekten karıştırılır, servis tabağına konur.

Not: Havuç iğ olarak kullanılmak istenirse rendelenmesi tavsiye edilir.