



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

BİBERLİ MAKARNA SALATASI



Yarım paket makarna
2,5 su bardağı su
2 adet dolma biber
1 adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı hardal
1 adet limon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

- # Bir tencereye su, tuzun ve yağın yarısı konur. Orta ateşe yerleştirilir. Kaynayınca makarna atılır
- # Bir tencereye su, yağın ve tuzun yarısı konur. Orta ateşe yerleştirilir. Kaynayınca makarna atılır. Kapak kapatılır, makarna suyu çekene kadar pişirilir.
- # Pişen makarna başka bir kaba aktarılır ve soğumaya bırakılır.
- # Bu arada tohumları çıkarılmış biberler küçük küçük doğranır. Sarımsak ve dereotu ince ince kıyılır. Makarnanın üzerine eklenir.
- # Limon suyu, hardal, pul biber, kalan zeytinyağı ve tuz iyice çırpılır.
- # Hazırlanan sos salatanın üzerine gezdirilir ve karıştırılır.

Not: Bu salataya 1 çorba kaşığı ketçap da eklenebilir.