

# Makarna Salatası

Sebzeli ve mayonez soslu klasik kremalı makarna salatası. BBQ partileri, yemek getir götür etkinlikleri ve yaz buluşmaları için mükemmel. Kolay önceden hazırlanabilir tarif.

15 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 libre makarna
- 1 bardak kırmızı soğan
- 2 kereviz sapı
- 1 bardak domates
- 1 bardak dolmalık biber
- 1 bardak siyah zeytin
- 1 bardak fesleğen
- 1 bardak mayonez
- 3 bardak ekşi krema
- 1 çay kaşığı dijon hardal
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru kekik

## Yapılışı

### 1 Makarnayı Pişirin

Büyük bir tencerede tuzlu suyu yüksek ateşte kaynar hale getirin. 1 pound makarna ekleyin ve paket talimatlarına göre artı 1 dakika daha, al dente'yi biraz geçecek şekilde toplam yaklaşık 9-11 dakika pişirin.

- 2 Makarnayı süzgeçte süzün ve dokunulduğunda tamamen soğuyaana kadar, yaklaşık 2-3 dakika boyunca hemen soğuk akan suyla durulayın. Fazla suyu uzaklaştırmak için süzgeci sallayın ve bir kenara koyun.
- 3 **Sebzeleri Hazırlayın**

2 domatesi 1/2 inçlik parçalar halinde doğrayın, fazla çekirdek ve suyunu uzaklaştırın. 1 su bardağı olacak kadar kırmızı soğanı ince doğrayın. 1 biberi 1/2 inçlik parçalar halinde kesin. 1 su bardağı kerevizi makarna şeklinize benzer küçük parçalar halinde doğrayın.
- 4 **Sosu Hazırlayın**

Büyük bir karıştırma kasesinde 1 su bardağı mayonez, 1 su bardağı ekşi krema ve 2 yemek kaşığı Dijon hardalı pürüzsüz olana kadar çırpın. 1 diş sarımsağı ezin ve kaseye ekleyin, ardından her birinden 1 çay kaşığı tuz, oregano ve karabiber ekleyin.
- 5 Sos malzemelerini tamamen birleşene ve topak kalmayınca kadar, yaklaşık 1 dakika çırpın. Tadına bakın ve gerekirse baharatını ayarlayın.
- 6 **Salatayı Birleştirin**

Soğumuş makarna, küp domates, doğranmış kırmızı soğan, biber parçaları ve kerevizi soslu kaseye ekleyin. Tüm malzemeler sosla eşit şekilde kaplanana kadar büyük kaşıkla nazikçe karıştırın.
- 7 Kaseyi streç filmle sıkıca kapatın ve lezzetlerin kaynaşması ve salatanın tamamen soğuması için en az 2 saat veya bir gece buzdolabında bekletin.
- 8 Servis etmeden önce makarna salatasını nazikçe karıştırın ve baharatının tadına bakın. Gerektiğinde daha fazla tuz ve karabiber ekleyin. Doğrudan buzdolabından soğuk servis edin.

## İpuçları

Makarnayı bol tuzlu suda pişirin (deniz suyu tadında olmalı) böylece makarnanın kendisi iyi baharatlanır, çünkü bu makarnayı doğrudan baharatlamak için tek şansınızdır.

Makarnayı al dente'den 1 dakika daha fazla pişirin çünkü soğudukça sertleşecektir. Bu, soğutulduğunda makarnanın çok sert olmasını önler.

Pişmiş makarnayı süzdükten hemen sonra soğuk su ile durulayın, böylece pişme işlemi durur ve salatayı yapışkan yapabilecek fazla nişasta uzaklaşır.

Makarnayı iki kez sosla karıştırın: sosun yaklaşık 2/3'ünü makarna daha ılıkken ekleyin ki lezzetleri emsin, sonra kalan sosu servis etmeden hemen önce ekleyerek salatayı tazelandirin.

En iyi yeme deneyimi ve görsel çekicilik için tüm sebzeleri makarna şeklinize benzer boyutta kesin.

Lezzetlerin kaynaşması için salatayı servis etmeden önce buzdolabında en az 2 saat bekletin.

Servis etmeden önce mutlaka tadına bakın ve baharatını ayarlayın, çünkü soğuk yemekler genellikle beklediğinizden daha fazla tuz ve karabibere ihtiyaç duyar.

Buzdolabında bekledikten sonra salata kuru görünüyorsa, kremesi yapısını geri kazandırmak için bir iki yemek kaşığı mayonez veya bir yudum süt ekleyin.