

سلطة المعكرونة مع جبنة الشيدر

المقادير:

- 1 كوب معكرونة صغيرة الحجم
- 3 كوب جبنة الشيدر
- 1 عود كرفس، مفروم
- 1 حبة فلفل أخضر، مفروم
- $\frac{1}{2}$ كوب بازلياء
- 1 بصلة، مفرومة
- $\frac{1}{4}$ كوب مايونيز
- $\frac{1}{4}$ كوب لبن
- 2 ملعقة كبيرة حليب سائل
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. تسلق المعكرونة بحسب التعليمات على العبوة وتصفى وتترك جانبا .
2. في وعاء عميق، تخلط المعكرونة مع جبنة الشيدر.
3. في وعاء صغير، يخلط اللبن مع الحليب والمايونيز.
4. يضاف الفلفل الطازج والبصل والكرفس والبازلياء الى خليط المعكرونة ثم يضاف الملح والفلفل.
5. تضاف صلصة اللبن الى الخليط وتحرك المكونات جيدا .
6. يوضع الطبق في البراد لوقت التقديم.
7. تقدم السلطة باردة.