



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

7 OTLU PİRİNÇ SALATASI

80 gram esmer pirinç
4 poşet Doğadan 7 Otlı Karışık Bitki Çayı + 1 adet salataya ilave için
50 gram kapa kapa biber
30 gram haşlanmış mısır
5 adet kornişon turşu
1 tutam maydanoz
1 tutam taze soğan
Tuz
Karabiber
Pul biber
5 gram zeytinyağı
Yarım limonun suyu

5 Su bardağı Suya 4 poşet Doğadan 7 Otlı Karışık Bitki Çayı eklenir, kaynadıktan sonra çaylar çıkartılır. 80 gram esmer pirinç 30 dakika ılık suda bekletilir. Sonrasında kaynayan demlenmiş çaylı suya eklenerek haşlanır. Esmer pirinç haşlandıktan sonra süzülerek soğuk sudan geçirilir. Kapa kapa biber, taze soğan, kornişon turşu küp küp doğranır, maydanoz, haşlanmış mısır, tuz, karabiber, pul biber karıştırılarak üzerine zeytinyağı ve limon suyu eklenir. 1 poşet 7 otlı çay toz halinde üzerine ilave edilerek salata servise sunulur.

