



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİRİNÇ SALATASI

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Baldo Pirinç
1 adet yeşil elma
1 çorba kaşığı nar tanesi
1 adet Ayva
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet dolmalık sarı biber
1 çay kaşığı Kırmızı toz biber
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
tuz
karabiber

Pirinçleri bol suyla yıkayıp süzdükten sonra kaynar suda diri kıvamda haşlayın. Süzüp diğer malzeme hazırlanana dek bekletin. Renkli biberlerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Tavuk etini küçük küçük doğrayıp kırmızı toz biberle birlikte tavada kavurun. Biberleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Tuzla tatlandırıp ocaktan alın. Elmayı yıkayıp zar şeklinde doğrayın, ayvanın kabuğunu soyup aynı şekilde doğrayın. Sos için zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Tüm malzemeyi bir araya getirin. Hazırladığınız sosla tatlandırıp servis yapın.