



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GARNİTÜRLÜ PİRİNÇ SALATASI

2 Adet Havuç  
1 Kutu Hazır Garnitür  
Yarım Demet Maydanoz  
2 Su bardağı Pirinç  
4 Su bardağı Su  
1 Yemek kaşığı Zeytinyağı  
Tuz

Tencereye suyu boşaltıp, kaynatıyoruz. Su kaynadıktan sonra üzerine yıkadığımız pirinçleri alıp, haşlanmaya bırakıyoruz. Yaklaşık olarak 10 dakika kadar haşlıyoruz. Havuçların kabuklarını soyup, küp küp doğruyoruz. Ayrı bir tencerede de havuçları haşlıyoruz. Maydanozu ince ince doğruyoruz. Pişirdiğimiz pirinçleri geniş bir kaseye alıyoruz. Üzerine yıkayıp, suyunu süzdürdüğümüz garnitürü alıyoruz. Haşladığımız havuçlarında suyunu süzdürüp kaseye ilave ediyoruz. Üzerine zeytinyağını gezdirerek döküyoruz. Tuz serpiyoruz. İsterseniz değişik baharatlarda ekleyebilirsiniz. Tüm malzemeleri karıştırarak harmanlıyoruz. Salatamızı servis için kek kalıbı kullanıyoruz. Kek kalıbına harmanladığımız salatayı boşaltıyoruz. Bastırarak salatayı dolduruyoruz. Düz bir servis tabağına kek kalıbını ters çeviriyoruz. Dikkatlice kek kalıbını çıkartıyoruz. Üzerine maydanoz serperek salatamızı servise hazırlıyoruz.

