



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ SALATASI

2 su bardağı pirinç
1 yumurta
1 beyaz mantar
1 limon
1 kırmızı dolmalık biber
1 havuç
1 sap kereviz
Yarım baş soğan
1 defne yaprağı
Kerevizin göbek tarafından iki-üç yaprak
Zeytinyağı
Sirke
Tuz
Karabiber

Mantarın zarı çıkarılıp küçük parçalara bölünür, limonlu tuzlu suda haşlanır. Bir başka kapta pirinç haşlanır. Diriliğini kaybetmek üzereyken ateşten indirilip üzerine soğuk su dökülür, bir-iki defa yıkanır, suyu süzülür. Tencereye su ve tuz konduktan sonra içine havuç, soğan, defneyaprağı, kereviz, tane karabiber, yarım limon suyu ilave edilir ve ateşe oturtulur. 10 dakika kaynatılır. Sonra mayonez hazırlanır. Pirinç, küçük parçalara bölünmüş mantarlar iyice karıştırılır. Yeteri kadar tuz serpilip zeytinyağı ve sirkeyle karıştırılır. Mayonez katılır, bir defa daha karıştırdıktan sonra salata tabağına alınır, tabağın çevresi kerevizin yaprağıyla süslenir. Servis yapılır.